



NPO法人食品安全ネットワーク便り 第162号

《略称：フーサンだより》

(2023年1月)

発行: NPO法人食品安全ネットワーク (Food Safety Network)

理事長: 角野 久史 編集担当: 青森 誠治、平井 由紀

ホームページ: <http://www.fu-san.jp/>

事務局: 〒542-0076 大阪市中央区難波5丁目1番60号 なんばスカイオ15F

イカリ消毒株式会社 TEL. 06-6636-2741 FAX. 06-6636-2720

書籍「はじめての食品安全」出版



NPO法人食品安全ネットワーク

理事長 角野 久史

(株式会社角野品質管理研究所代表取締役)



明けましておめでとうございます。

新型コロナウイルス感染が発生して3年が経過してきているが、行動規制はないものの、まだ感染がおさまらない状況です。

2021年度は新型コロナウイルス感染の影響で、予定していた取り組みのいくつかを中止せざるをえなくなりました。

しかし、2022年度(2022年12月まで)は主な取り組みとして、「6月15日

(水)～6月16日(木)第57回見学会と第60回企業サロン(宿泊見学会)」でキューピー㈱とイカリ消毒㈱の見学をおこないました。「9月14日(水)には第58回見学会と第61回企業サロン」で日軽パネルシステム㈱の見学をおこないました。日軽パネルシステム㈱は食品企業ではなく、食品工場の壁や冷蔵庫のパネルを製造する工場です。

7月13日(水)には「第13回食品衛生7S基礎講座」を開催しました。

2022年11月26日(土)には、食品の安全・安心講座(米虫塾)を、なんと第117回目を開催しました。

残念なのは11月9日(水)開催予定の「第18回HACCPセミナー」は、参加者の応募がなく中止をせざるをえなくなったことです。2021年6月から「HACCPの制度化」が施行されたのにもかかわらず、中止にせざるをえなかったことは誠に残念です。HACCPが制度化されたのにもかかわらず、食品企業の動きとしてはあまりないように思われます。理由として地元の保健所が「新型

コロナウイルス感染」対応で、食品企業にたいしてHACCPについての広報や働きかけができない状況にあると思われます。しかし、なんといっても我々の働きかけや広報の力不足が主な要因であります。

代わりの企画として10月12日(水)に「食品安全基礎講座」を初めて開催しました。対象は食品企業に就職して1年から2年の従業員対象におこないました。実際に世間で起こっている食中毒事例に基づき「その原因菌」はどんなものなのか、またその食中毒の原因は、そしてその対策はこうあるべき等についてわかりやすく解説をしました。異物混入もそうである。事例に基づき原因と対策について解説をしました。そして、食中毒や異物混入を防止する土台が「食品衛生7S」であることを明確にしました。

それを受けて、書籍「はじめての食品安全」を、2023年3月(予定)に日科技連

出版社から出版することになり、今執筆中です。

構成は

第1章 食品安全の考え方

第2章 食中毒事例とその原因と対策

第3章 異物混入の原因とその対策

第4章 誤表示事例とその対策

第5章 はじめての食品安全(食品企業教育事例)

からなります。

この本は日科技連出版社から「はじめてのHACCP」につぐ第2弾の「はじめて・・・」として出版するものであり、第3、第4も計画をしているので、乞うご期待です。

最後になりましたが、皆様のご多幸とご健康を心よりお祈り申し上げます。

事務局からのお願い

NPO法人食品安全ネットワーク会員の皆様

新年あけましておめでとうございます。本年も会員皆様のご繁栄をお祈りいたします。

また日頃より食品安全ネットワークの活動にご協力いただきありがとうございます。

事務局から会員の皆様にお願いがございます。

新年から4月にかけて各会員様に置かれまして異動などが多くなり毎年当会機関誌「ふーさん便り」が返送されるケースが目立ちます。

もし異動された場合は**住所及び担当者様の変更を事務局にお知らせいただきますよう**よろしく願いいたします。

「第一回食品衛生基礎講座 講師レポート」

開催日：2022 年 10 月 12 日

会場：大阪産業創造館

報告者：NPO 法人食品安全ネットワーク

理事 金山 民生



食品安全ネットワークの皆様、こんにちは。食品安全ネットワークでは様々なイベントを行っておりますが、その一つにセミナー・講習会の企画・開催があります。直近ではHACCP制度化を機に、食品事業所が「食品衛生7Sを基礎としたHACCP」の構築支援を目的とした、HACCP初級者向けのセミナー「HACCPセミナー」を2016年11月より行って参りました。本セミナーはお陰様で2022年9月に17回目の開催させて頂くことができました。改めてお礼申し上げます。さて、このセミナーにおける受講者アンケートにおいて「HACCPに関する知識も重要ではあるが、異物混入防止や食中毒防止など基本的な食品安全に関する教育も重要」「製造業を中心に人員不足の影響で系統立てた教育を行う時間の確保や教える人材が少ない」など、基本的な食品衛生教育に関するお悩みについて意見があり、また同様の意見をセミナースタッフからも頂きました。

そこで、新卒社員や中途入社社員の方々が食中毒、異物混入など食品安全のための基礎について、事例をもとに学習できる「食品衛生基礎講座」を企画・開催させて頂きました。その第一回として2022年10月12日に開催いたしました内容をご報告させて頂きます。



【第一講義：食中毒について】

第一講義は、奥田理事にてご担当いただきました。最初のお話として、過去において100名以上の患者数が出た大きな食中毒事故についての具体的な事例の紹介がありました。2012年では老人医療施設を中心に発生した白菜の浅漬けに汚染していた腸管出血性大腸菌O-157によるもの、また翌年の群馬県の冷凍食品メーカーにおける農薬混入による自主回収などが紹介され、既に10年近く経過している事故ではありますが、非常にインパクトのある内容なので、まだ記憶に新しく感じます。また、27年前からの食中毒の発生件数と患者数集計についても解説があり、食品事業所の日々の努力もあり年々減少傾向にはありますが、現在は下げ止まり傾向にある事が示され、食品安全活動の難しさを改めて感じました。

次に食中毒の原因、主に生物的ハザードに分類される細菌、ウイルス、寄生虫についての各論がされました。なぜ、それぞれの生物的ハザードが原因で食中毒事故が発生してしまうのかを、先ずは実際の事例を紹介し、その考えられる原因と対策を解説、その上で各ハザードの特徴を解説する、という流れでお話をされました。中でも印象的であったのは2021年6月に愛知県の豊川駐屯地で昼食の弁当を食べた陸上自衛隊員267名がウェルシュ菌による食中毒になってしまった事例解説で

す。考えられる原因として発生時期がウェルシュ菌にとって増殖しやすい気温となる 6 月であったことに加え、当該部隊が食べたお弁当を製造した事業所は春日井市にあり、豊川市まで車で移動するのに 1 時間半から 2 時間近くかかること、それにともない早朝にお弁当を納品するため、一部のおかずは前日製造となっていたことも想定されることを解説頂きました。ニュースなどでは地名がでますが、土地勘がないとこのような考え方にも及びませんので、私自身非常に勉強になりました。

【第二講義：異物混入について】

第二講義では私、金山が担当させていただき、異物混入の原因と対策について実際の事故事例を交えながらお話しさせて頂きました。その前段として、まずは異物に関する法令・基準についての解説をさせて頂きました。皆様もご承知のとおり、我が国においては何 mm 以上の異物が入ってはいけない、というような具体的な提示は無く「人の健康を損なう恐れがない製品を提供する」という基本的な考えで各事業所の責任で管理していくこととなっています。しかし、米国では U S D A（農務省）、F D A（食品医薬品局）が具体的なサイズや物性について示していることを紹介しました。例えば F D A では「硬くてとがった 7-25mm のものは危害がある」として管理対象とすることが示されています。しかし、実際には 7mm 以下の硬質異物が入ってしまったら、日本では回収判断を行う事業所がほとんどですが…。

続いて、異物混入についてのお話を「プラスチック、フィルム類」「金属」「化学物質」「昆虫類」および毛髪などの「不快な異物」と 5 分類に分けて実施の事故事例を紹介・解説し、考えられる原因と対策についてお話ししました。アイスクリームに混入していたシリコン片は製造時に生地をすくい取るために使用していたヘラが破損しており、そこから入ってしまった事例や、製造装置のメンテナンスが不十分で脱落したネジが混入した事例などを紹介しました。講義の後に受講者の方から「当社も同じような場面に遭遇してヒヤッとした事がありました」という意見も頂き、改めてメンテナンスや躰の重要性を認識して頂いたよう

です。

【第三講義：食品衛生 7 S から始まる一般衛生管理】

最後の講義も金山が担当させて頂きました。ここでは、前の講義で紹介した食中毒や異物混入は一般衛生管理で管理することができ、このためには食品衛生 7 S を基本として継続的改善活動を行うことで実現できる、ということをお伝えしました。食品衛生 7 S を初めて学習される方もおられるので、改めて 7 つの S について定義を解説しました。また過去に 10 回発刊した「食品衛生 7 S 活用事例集」より、食品衛生 7 S に取り組まれた各事業所からの報告の抜粋を紹介し、構築・維持・発展について解説を行い理解を深めて頂きました。

以上、本講座の内容を簡単にご報告させて頂きましたが、次回は講義時間を拡大し 2023 年 3 月 15 日 10 時より大阪産業創造館で行います。製造現場や品質管理配属の新入社員・異動配属された間がない方だけではなく事務担当、営業、配送のご担当、社員育成ご担当者の情報入手の場としてご利用できる内容ですので、ぜひともご参加の程よろしくお願いいたします。

また、食品事業所における新入社員やこれから食品衛生を学習したい方のための書籍『はじめての食品安全』が日科技連出版社より今春発刊が予定されています。各会員による執筆を角野理事長、宮尾理事にて編集していただき、非常に実用的で現場に役立つ内容となっておりますので、こちらでもご期待下さい。



第 116 回 食品の安全・安心講座に参加して

日時：2022年10月1日

場所：大阪産業創造館

一般財団法人保健福祉振興財団

湖山 浩熙



食品安全ネットワークの皆様、はじめまして。
一般財団法人保健福祉振興財団の湖山浩熙と申します。

この度、大阪市内で食品に関する研修を行うべく、様々な方のご協力、ご尽力のもと米虫節夫最高顧問をはじめとする食品安全ネットワークの皆様と御縁を結ばせて頂く中で、ここに執筆をする場を頂くというまたとない機会を頂きました。

大阪市内に限らず食品に関する研修の内容につながることは是非私共迄ご連絡いただけますと幸いです。

10月に開催された第116回 食品の安全・安心講座にご厚意で参加させていただく機会を頂戴し、宮尾宗央氏の「熱殺菌工学連続講座」、杉浦嘉彦氏の「HACCPのDecision Treeについて」の講座を受講させていただきました。このような御縁を頂き誠にありがとうございました。

今回、この貴重な講座に参加させていただいて、

私共が手掛けていきたい食品分野及びHACCPに関する事業をさらに深く知ることができ、多くの方と知り合えたのは一番の収穫です。

宮尾宗央氏の連続講座は、「レトルト食品製造工程と熱殺菌工学」という普通に生活する中でかかわることのなかったご講義で、ただただ単純に驚嘆するばかりで今まで見ていたものの裏側を知ることができ、感嘆するとともに大変興味深く拝聴させていただきました。

特に、レトルト食品製造工程ではレトルト窯の種別によっても昇温に差があり、製品粘度によっても冷点の差異が出てくるなど、今まで生活する上で工場製品に対してそのような疑念を感じたことはありませんでした。

缶詰然り、真空パック然り…。

販売店に並ぶそれらを当たり前のものと思い、不良品等無いものとして無意識に生活していました。

しかしながら、私たちがそんな当たり前に購入し食している製品の裏側の世界では、ご講義いただいたように様々な視点・努力から「当たり前」を作っているのだと改めて実感しました。

続いて杉浦嘉彦氏による「HACCPのDecision Treeについて」ご講義を頂きました。

内容に関しては宮尾氏のご講義以上に普段関わらない食品の世界の歴史を知ることが出来ました。

HACCPの発祥からタイトルにもあるようにDecision Tree（決定系統樹）がどのように返還をし、今に至るのか…。

この業界の、食品の安全の歴史といっても過言ではない今般迄の日本の食の安全の道程が網羅され今後の課題も取り上げられる濃密な内容でした。また、講義中にも係わらず活発な意見、質問が飛びかい非常に白熱した講義が行われました。

改めて皆様の食品の安全に関する意識の高さ、深さに感服しております。

そして冒頭に食品安全ネットワーク理事長である角野久史氏による特別講義が行われました。

この講座開催に先立ち、直近に話題・ニュースにもなった、老舗の佃煮店で起きた事例をいち早く取り上げておられました。裏付けの確認のために新聞社より食品安全ネットワークに取材があったと伺い、非常に興味深く拝聴させていただきました。

講義の内容は賞味期限が間近の在庫を冷凍したのち原材料として再利用を行っていたことが内部告発により世に出たことが発端となります。

端的に言えば、賞味期限内に冷凍保存し期間を開け加熱をする物であれば原料として使用することは、法的に問題はないがデータによる裏付けは必要というものが講義の趣旨でした。しかしながら消費者からの観点を考えると、倫理的に企業として「どのようにあるべきか」ということを考えさせられる内容でした。

また、講義の中で改めて7Sの理念を説いていただき、その重大さを再度理解致しました。

もちろんまだまだ理解が及ばない部分は多々ありますが、この講座に参加させていただいて得た経験、知識を無為にしないよう、今後も継続的に学ぶ機会、実践する機会を作りたいと考えております。

これまで私共は医療福祉等に関する研修事業を進めていく中で、業務上の人間関係の問題・ヒューマンエラーによる処々の事象など、人が関わるからこそ発生する課題への対応方法について多くのテーマを扱ってきました。

また、保健福祉振興財団は「国民の健康と福祉の推進に寄与すること」を目的としており、これまでの実績を活かし「食品」という分野においても健康被害を未然に防ぐための適切な講習を通じ、食の安心・安全を担う皆様方の食品衛生に関する知識や技術、調理や加工・提供における衛生管理を一層の知見の獲得につながるよう努めたいと考えております。

今はまだ、食品安全ネットワークに携わる皆様のお手をお借りするばかりですが、弊財団は食品の分野でも啓蒙を行い、各種関係従事者、並びに一般の方にも向けて講習等養成を実施していく所存です。

ひいては弊財団の目的である国民の健康と福祉の推進に寄与する為、学ばせていただくと共にこの食品に携わる業界のお手伝いできればと考えております。

皆様、何卒よろしくお願い申し上げます。



職長の責務と職長教育について

(労災ゼロの実現と生産性の向上を考える)

Responsibilities of foremen and training for foremen
(Thinking about achieving zero industrial accidents and improving productivity)



猫西経営労務サポート

さかべ

坂部 千弘 (行政書士資格保持者)

The Konishi management labor support
Chihiro Sakabe

E-MAIL: chihiro-sakabe@kcn.jp

URL: <https://www.neko-sr.com/>



はじめに

皆様こんにちは。猫西経営労務サポートの坂部です。弊所は、社会保険労務士事務所として、奈良県生駒市に事務所を構えています。企業全体の経費削減や業績向上のサポートを行ってきた経験を活かし、お客様に対して、いま、企業内で何が起きているのかを洗い出し、評論家ではなく『答えを出し、解決策を実行に移す』をモットーに、労務管理を中心としたサポートを行うことを生業としています。

今回は、事業場において作業中の労働者を直接指導・監督する『職長』が管理職として本来担うべき責

務と、2023 年 4 月の労働安全衛生法改正により、食品製造業等にも研修の実施が義務付けられる『職長教育』の現状と今後の在り方について、お話をさせていただきます。

『職長とは』

はじめに、皆様は職長という役職について、どのようなイメージを持たれているのでしょうか。恐らく、製造現場や建設現場などの作業場において、作業分担や進捗管理を行う中間管理職と思われる方が多いかと思います。職長とは、法律において定義付けがはっきりとなされており、労働安全衛生法第 60 条に『作業中の労働者を直接指導又は監督する者』と定められています。事業場によっては、班長・作業長・主任などの様々な名称で呼ばれており、現場の最前線に立つ監督者兼災害防止のリーダーであり、事業場における『キーパーソン』と言っても過言ではないでしょう。次に、職長が行う実務と責任についてご説明いたします。

『職長の実務と責任について』

職長の担う主な業務としては、会社の方針に沿い、

生産計画の立案を始め、工程管理、安全衛生管理、品質・原価管理などの管理業務、作業員の教育・指導を行います。その中でも、安全衛生管理と人材育成は特に重要な業務であると言えます。作業現場では、人や物、資材、機材が常に動いているため、危険有害要因も常に変化しています。労働災害を防ぐため、また、作業を円滑に進めていくためにも、作業員に対する的確な指示や、作業員ごとの能力・体調を把握し、適切な配置を行う必要があります。

このように、事業場の指揮監督をする職長は、各現場に必ず一人は必要になります。そのうえで、職長は『事業者責任』の行為者（実行責任者）として、責任が伴ってくることを忘れてはなりません。では、職長になるための『職長教育』では、こういった内容を学ぶのかをみていきます。

『職長教育とは』

会社は、上記の指導・監督業務に従事させる者に対して、職長教育を行うことが法律（労働安全衛生法第16条、第60条）で義務付けられています。今回、法改正により、うまい調味料製造業・動植物油脂製造業以外の食料品製造業、新聞業、出版業、製本業及び印刷物加工業は、2023年4月より職長教育が義務化されるため、対象業種において現場に配置されている管理監督者については、研修の受講が必須となります。

職長教育は、以下法定5項目について、合計12時間を2日間にわたって学びます。①作業方法の決定及び労働者の配置に関すること、②労働者に対する指導又は監督の方法に関すること、③危険性又は有害性等の調査及びその結果に基づき講ずる措置に関すること、④異常時等における措置に関すること、⑤現場監督者として行うべき労働災害防止活動に関すること。これら5項目の研修を通じて、安全に配慮した作業指示、作業員の不適切な行動の是正など、現場の安全衛

生の水準を保つうえで、必要な知識を身に付けます。ここからは、現在の職長教育における課題点をみていきます。

『現在の職長教育に関する課題点』

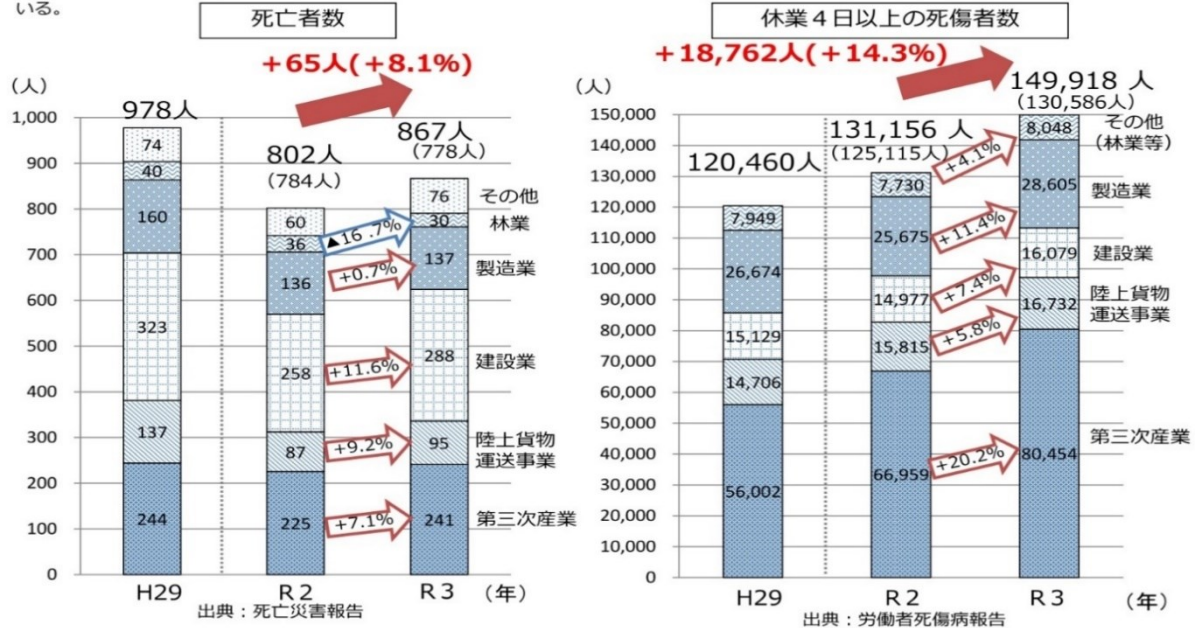
職長教育では、職務上必要となる一般的な知識を学ぶことができますが、大前提として、マネジメントスキルと現場において培った経験を活用できなければ、目的である労働災害防止や生産性向上は達成できません。ここで、労働災害の発生状況をみていきたいと思います。別紙1)の業種別労働災害発生件数の推移をみますと、令和2年から令和3年に掛けて、どの業種においても災害件数が増加していることが読み取れます。被災者の属性に着目しますと、仕事の経験が浅い若年労働者や高年齢労働者の被災件数が多いと言えますが、真の問題は、部下の年齢や性格、身体の機能低下など、個々の特性を理解したうえでの教育・指導が不十分である点だと考えます。

いかに職長が素晴らしい経験や技術を持っていたとしても、部下を指導するマネジメントスキルや人間力が無ければ部下は思った通りには動きません。人の上に立ち、人を動かす立場にある職長だからこそ、第一に職場のリーダーとして不可欠である『マネジメントスキル』を身に付ける必要があります。職長教育における部下の指導・育成に関するカリキュラムは2.5時間と法定で定められていますが、この限られた短い時間の中では、多様化する部下の価値観や特性に対し、適切な教育や指導方法について深く学ぶことは困難であると言えます。

では、現状を踏まえ、労働災害の防止や生産性の向上という目的を達成するため、どのように上記の『マネジメントスキル』を身に付けるべきでしょうか。私の考える、職長に対する今後の教育の在り方と具体的な方法について、お伝えしたいと思います。

令和3年 業種別労働災害発生状況（確定値）

- 令和3年1月1日から12月31日までに発生した労働災害について、令和4年4月7日までに報告があったものを集計したもの
- 第13次労働災害防止計画において、平成29年と比較して令和4年までに死者数は15%以上の減少、死傷者数は5%以上の減少を掲げている。



※ () 内は新型コロナウイルス感染症へのり患による労働災害を除いたもの。
 新型コロナウイルス感染症へのり患による労働災害発生状況は以下のとおり。
 (死亡者数) 令和3年 89人、令和2年 18人、(休業4日以上の死傷者数) 令和3年 19,332人、令和2年 6,041人

『今後の職長に対する教育の在り方について』

『マネジメントスキル』は多岐にわたり、次の言葉に置き換えることができます。問題の早期発見や根本原因を分析したうえでの解決力、物事を順序立てて考え体系的に整理して伝える論理的思考力、同時に発生する様々な問題に対して計画的・効率的な解決を図るための管理能力、リーダーとして部下を動機付けて動かすリーダーシップ能力などを言い、これらを総称して『ノンテクニカルスキル』²⁾と呼びます。

管理職に対する人材育成において、上記の『ノンテクニカルスキル』の習得は、職場の労働災害防止や生産性向上を図るうえで、不可欠なものであると言えます。今後の職長に対する教育の在り方としては、法定で定められた『職長教育』の前提として『ノンテクニカルスキル』の習得を組み合わせる行うことにより、職長として必要となる知識だけでなく、管理職として、部下の心理や特性を理解したうえでの教育・指導を行い、組織として最大限の力を発揮できるように、教育体制を整備していくべきだと考えます。職長が、会社のミッションとビジョンを理解したうえで、部下の心

を掴み、導いていくことが、企業の今後の成長や発展を左右すると言えます。

1) 業種別労働災害発生状況

引用元：厚生労働省

(<https://www.mhlw.go.jp/content/11302000/000943971.pdf>)

2) (参考文献)

環境管理技術 Vol.39 No.2 真の働き方改革の必要性
 第2回 (猫西 健太郎)

ノンテクニカルスキルとは、コミュニケーション、チームワーク、リーダーシップ、状況認識、意思決定などを包含する総称であり、人間と人間の関係性を重視した認知的、社会的なスキルである。その内容からヒューマンスキルとも呼ばれている。元々、医療現場でチーム医療における安全や質を確保する目的で生まれたものだと言われている。

NPO法人食品安全ネットワークの今後の予定

各催しの詳細は決まり次第、順次定期ふーさん便りまたはホームページに掲載いたします

日時	開催名	開催場所
2022年度		
1月28日(土) 13時開始	第118回 食品の安全安心講座 (米虫塾) 17時より情報交換会	大阪産業創造館 5階研修室E
2月15日(水) 10時開始	第16回食品衛生7S実践事例発表会 17時より情報交換会	エル大阪 7階709号室
3月15日(水) 13時開始	第2回食品衛生基礎講座 情報交換会なし	大阪産業創造館 5階研修室E
3月25日(土) 13時開始	第119回 食品の安全安心講座 (米虫塾) 17時より情報交換会	大阪産業創造館 5階研修室B
2023年度予定		
5月17日(水) 13時開始	第7回 NPO法人食品の安全ネットワーク 定期総会 (10時より理事会 17時より情報交換会)	エル大阪 7階709号室
5月27日(土) 10時開始	第120回 食品の安全安心講座 (米虫塾) 17時より情報交換会	大阪産業創造館 5階研修室A・B
6月11日(日)～ 6月14日(水)	第19回海外研修	現在調整中
7月12日(水) 13時開始	第14回 食品衛生7S基礎講座 情報交換会なし	大阪産業創造館(予定)
7月29日(土) 13時開始	第121回 食品の安全安心講座 (米虫塾) 17時より情報交換会	大阪産業創造館(予定)
8月2日(水)～ 8月3日(木)	第59回宿泊工場見学会	現在調整中
8月23日(水) 13時開始	第3回 食品衛生基礎講座 情報交換会なし	大阪産業創造館(予定)
9月13日(水)	第60回日帰り工場見学会	現在調整中
9月30日(土) 13時開始	第122回 食品の安全安心講座 (米虫塾) 17時より情報交換会	大阪産業創造館(予定)
11月15日(水) 13時開始	第4回 食品衛生基礎講座 情報交換会なし	大阪産業創造館(予定)
11月25日(土) 13時開始	第123回 食品の安全安心講座 (米虫塾)	大阪産業創造館(予定)
2024年		
1月27日(土) 13時開始	第124回 食品の安全安心講座 (米虫塾) 17時より情報交換会	大阪産業創造館(予定)
2月21日(水) 10時開始	第17回食品衛生7S実践事例発表会 17時より情報交換会	エル大阪(予定)
3月13日(水) 13時開始	第5回食品衛生基礎講座	大阪産業創造館(予定)
3月23日(土) 13時開始	第125回 食品の安全安心講座 (米虫塾) 17時より情報交換会	大阪産業創造館(予定)

※上記予定は新型コロナウイルス感染対策等の都合により変更する場合がありますので事前にホームページなどで確認お願いいたします。

NPO法人食品安全ネットワーク

第16回

食品衛生7S実践事例発表会のご案内 Web(Zoom)でも参加可いただけます

<基礎講座のねらい>

HACCP、ISO22000等各種認証取得には土台となる一般衛生管理の構築が欠かせません。しかし多くの企業では工場内の5Sや改善活動がうまくいかず行き詰まる事例が散見されます。そこで 実際に現在活動中の食品衛生7S実践事例発表にて活動事例報告を参考にされてはいかがでしょうか。

本事例発表では実際に食品衛生7S活動を通じて苦労したこと・上手くいったことなどの事例を発表していただきます。

製造現場や品質管理配属の活動担当者の情報入手として活用していただきたく皆様のご参加お待ちしております。

日時:2023年2月15日(水) 10:00開場

会場:大阪府立労働センター エルおおさか 7階709

大阪府中央区北浜東3-1 TEL06-6942-0001

時間	プログラム
10:30~10:40	開会あいさつ NPO法人食品安全ネットワーク理事長 角野 久史
10:40~12:00	基調講演:HACCP制度化の問題・課題 (食品業界におけるHACCP導入の実態) 講師:株式会社鶏卵肉情報センター 常務取締役 編集部長 岩本嘉之 様
12:00~13:00 食事休憩	食品衛生7S実践事例発表会 6社 合間に適時休憩
13:00~16:30	
16:40~17:00	講評と表彰 NPO法人食品安全ネットワーク理事長 角野 久史
17:10~18:40	情報交換会(懇親会)

第16回 食品衛生7S実践事例発表会申込書

日時:2023年2月15日(水)

10時半～17時

受付:10時より

会場:エルおおさか

7階 709号室

大阪市中央区北浜東3-14

電話06-6942-0001

京阪・大阪外口天満橋下車



定員 会場50名 Web30名

参加費用:5,000円(会員、会員紹介)同一企業二人目からは3,000円

発表企業:発表者無料、二人目の方からは3,000円

WEB参加の方お一人様3,500円(事前お振り込みとなります、ご入金確認後開催日2～3日前に招待URLをお送りいたします。)

情報交換会参加費:1名3,000円 発表者1名無料 二人目からは3,000円

お申し込み先:NPO法人食品安全ネットワーク (ホームページからも可能)

イカリ消毒株式会社内 事務局担当:鴻上宛

FAX:06-6636-2720 TEL:06-6636-2741

複数ご参加の場合本紙をコピーしてお使いください

☐会場参加 ☐web参加 どちらかに☑をしてください

会社名:

参加者 氏名	① 情報交換会 出席・欠席	
	② 情報交換会 出席・欠席	
住所	〒	
連絡先	TEL	緊急連絡先 Web参加のみ
	FAX	
E-メール		
Web参加希望の方のお振込先 ※現地参加の方は会場でお支払いください	銀行名:三井住友銀行 京都支店 店番496 口座: 普通 9479644 名義:特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク ※お振り込み期限:2023年2月10日 ※振込手数料ご負担をお願いします ※領収書はご利用明細にかえさせていただきます。	