

## 第14回 食品衛生7S基礎講座のご案内

Web（Zoom）でも参加可いただけます

### <基礎講座のねらい>

食中毒や異物混入は今までの個別対策だけでは0にはなりません。食品衛生7S（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）の構築によって個別対策が有効に働き、食中毒防止や異物混入が0に近づき、また業務の効率化、従業員の質向上に伴い貴社の増収、増益へとつながります。本講座では食品安全のための基礎と最新の衛生管理方法や情報をご提供いたします。品質管理ご担当だけでなくぜひ経営者のご参加もお待ちしております。

日時：2023年7月12日(水) 開場 9：30

会場：大阪産業創造館（次ページ参照）

大阪市中央区本町1-4-5 TEL06-6264-9888

URL <http://www.sansokan.jp>

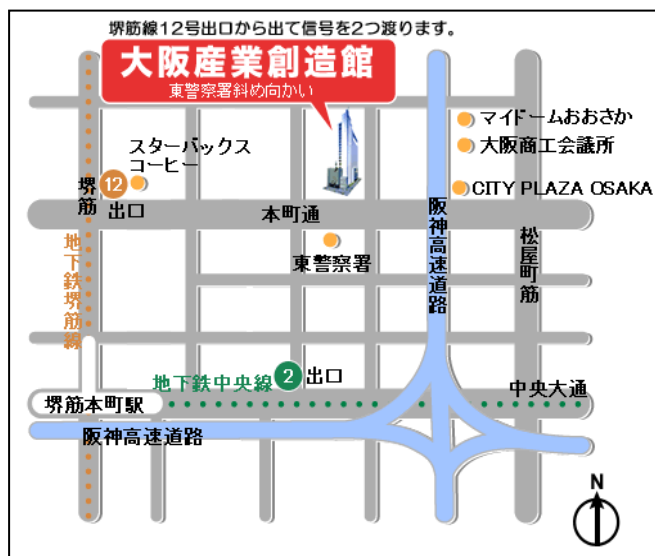
時間	プログラム
10：00～10：10	開会挨拶と食品安全ネットワークの紹介
10：10～11：10	講義1：設備管理と食品衛生7S 講師：OFFICE LOB☆STYLE SUPPORT for Food Safety 海老澤 政之様
11：10～11：20	休憩
11：20～12：20	講義2：食品衛生7Sの定義と目的 講師：森田行政書士事務所 森田 真 (NPO法人食品安全ネットワーク理事)
12：20～13：20	【昼食】
13：20～14：20	講義3：食品衛生7Sの導入方法と成果 講師：株式会社食品の品質管理研究所 花野 章二 (NPO法人食品安全ネットワーク理事)
14：20～15：00	講義4：食品衛生7Sの取り組み事例 講師：大福商事株式会社 江戸 久美子様 (第16回食品衛生7S実践事例発表会優秀賞企業)
15：00～15：10	休憩
15：10～16：10	講義5：食品衛生7SからISO22000、FSSC22000へ 講師：SD食品株式会社 田中 達男 (NPO法人食品安全ネットワーク監事)
16：10～16：30	質疑応答
16：30～17：00	修了証書授与 閉会挨拶

# 第14回食品衛生7S基礎講座申込書

日時：2023年7月12日（水）  
10時～17時  
開場・受付：9時半より

会場：大阪産業創造館 6階会議室E  
大阪市中区本町1-4-5  
電話06-6264-9888

大阪メトロ堺筋本町下車2番、12番出口



定員 会場50名 Web30名

参加費用：5,000円（会員、会員紹介、WEBとも）

（配布資料として「食品衛生7S実践事例集10」を含みます）

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

会社名			
参加者名			
ご住所	〒		
TEL			
Web参加の方はメールアドレス	メールアドレス		

Web参加ご希望の方は7月5日までに参加費をお振り込みお願いします。

銀行名：三井住友銀行

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7月5日

※手数料はお申込者にてご負担をお願いします。

※領収書は振り込みのご利用明細にてかえさせていただきます。

お振込確認後セミナー開催2日前をまでにZoomのご案内と配布資料をお送りいたします。