



第16回 食品衛生7S基礎講座のご案内

食品安全文化の創造は食品衛生7Sの実践からはじまる！

<基礎講座のねらい>

食品製造環境では、食中毒や異物混入が起こる可能性がゼロになることはありません。食品企業として、食品衛生のレベルアップをめざすことは、常に必要なことです。食品衛生7S（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）の導入は、食品製造現場をボトムアップする実践活動です。食品衛生7Sは、食中毒防止や異物混入予防対策だけではなく、製造環境の業務改善や効率化へのキッカケになり、経営的な効果につながります。「清潔」を目的とする食品衛生7Sは、従業員の意識に大きなイノベーションを与え、食品安全文化の創造の基礎になります。

本講座は、食品衛生の基礎から食品安全を運用するための食品衛生7Sの導入事例の講演があります。新入社員の研修や食品製造現場における悩み事を解決する学び場になります。

「2025年度食品安全教育プログラム」に申込みには、本講座の受講が必須となります。

日 時：2025年7月16日（水） 開場 10:00 開会 10:20～

会 場：エル・おおさか（大阪府立労働センター） 南館 734 大阪府大阪市中央区北浜東 3-14

電 話：06-6942-0001

公共交通機関：Osaka Metro 谷町線・京阪電鉄「天満橋駅」より西へ 300m

定 員：60 名

参加費：5,000円（会員または会員紹介の方、会場参加とWEBも同じ）／ 8,000円（一般の方、会場参加またはWEBも同じ）

お申込みは、HP またはメールから！！

時間	プログラム
10:20 ～ 10:30	開会挨拶
10:30 ～ 11:30	講義1：食品衛生7Sの取り組み事例 2024年度 食品衛生7S実践事例発表会 最優秀賞受賞企業 ご担当者
11:30 ～ 12:00	講義2：はじめに 食品衛生7Sと食品安全文化 NPO法人食品安全ネットワーク副理事長（株）食の安全戦略研究所 奥田 貢司
12:00 ～ 13:00	昼休憩
13:00 ～ 14:00	講義3：食品衛生7Sの定義と目的 NPO法人食品安全ネットワーク理事（株）食品の品質管理研究所 花野 章二
14:00 ～ 14:10	休憩
14:10 ～ 15:10	講義4：食品衛生7Sの導入と成果 ～ 一般衛生管理の運用効果 ～ NPO法人食品安全ネットワーク理事 津田 桂男
15:10 ～ 15:30	休憩
15:30 ～ 16:40	講義5：食品衛生7Sと HACCP 制度への実践対応 ～食品安全文化構築は食品衛生7Sでできる！～ NPO法人食品安全ネットワーク副理事長（株）食の安全戦略研究所 奥田 貢司
16:40 ～ 17:00	質疑応答／閉会挨拶 閉会後、懇親を目的とした「情報交流会」を行います（自由参加）

< 食品安全教育プログラム 「食品衛生7Sによる食品安全文化の創造」 >

食品安全教育プログラムでは、「食品企業さまの食品衛生管理のレベルアップを目指して、衛生管理担当者のスキルアップができる」ことを受講成果としています。

① 2025年10月15日 「食品衛生7Sの実践編（講座）」

② 2025年9月 オンライン交流会

③ 2025年11月 オンライン交流会

④ 2026年1月中旬 食品企業への見学先（メンバーのみ） ※詳細は、別途プログラム案内を確認してください。

申込書 第16回 食品衛生7S基礎講座

日時: 2025年7月16日(木) 10時~17時

受付: 10時20分より

会場: エル・おおさか 南館 734

大阪府大阪市中央区北浜東 3-14

Osaka Metro 谷町線・京阪電鉄「天満橋駅」より西へ 300m

定員: 60名 会場参加

参加費: 5,000円(会員、会員紹介)

8,000円(一般の方)

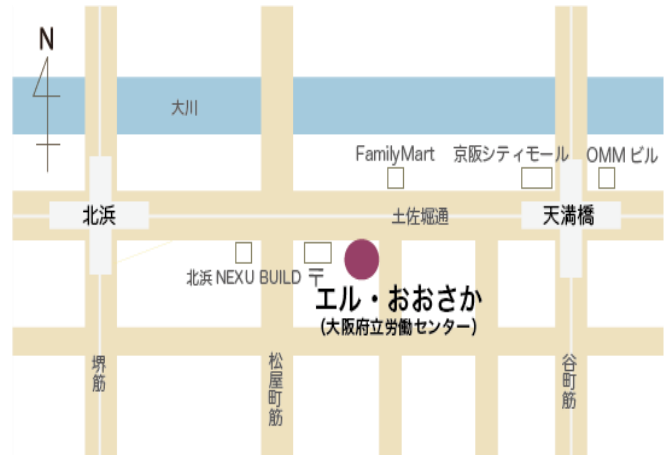
参加費は、会場でもWEBでも同じ金額となります。

お申し込み先: NPO法人食品安全ネットワーク事務局

E-mail: fu3jim@gmail.com

または

ホームページ: <https://fsn7s.org>



〈メールによるお申し込みに必要な事項は以下の通りです。〉

貴社名及び所属、参加(会場・WEB)、参加者名、ご住所、参加者の電話番号、メールアドレス、情報交換会への参加

※会場にご参加の方は、情報交換会への参加をお知らせ頂くと助かります。

Web参加 → ご希望の方は2025年7月4日(金)までにお申し込みお願いします。

銀行名: GMO あおぞらネット銀行

支店: 法人第二営業部

口座番号: 1429228

口座名義: 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 2025年7月10日(木)

※お申込みの登録している会員名でお振り込みお願いいたします。

※手数料はお申込者にてご負担をお願いします。

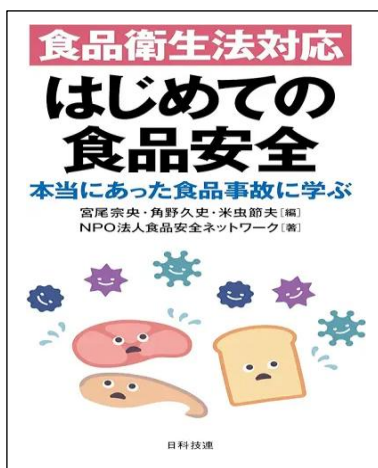
※WEB参加の場合の領収書は振り込みのご利用明細にてかえさせていただきます。

※当法人はインボイス登録はしておりません。免税事業者の為、消費税を上乗せせずお振込ください。

※お振り込みを確認後、セミナー開催2日前をめぐに ZOOM アドレスのご案内と配布資料をお送りいたします。

配布資料等の送付後は、キャンセルできません。

— NPO 法人食品安全ネットワーク 出版した書籍案内 —



食品衛生法対応 はじめての食品安全: 本にあった食品事故に学ぶ

宮尾 宗央(編集), 角野 久史(編集), 米虫 節夫(編集), 食品安全ネットワーク(著) 2023/5/25

単行本 ¥2,970-

お近くの本屋またはアマゾンなどから、ご購入ください!

●食品安全を学ぶはじめの一冊

本書は、食品企業や飲食店において実際に起きている食中毒や異物混入、誤表示などの事例を題材に、科学的な知見にもとづき原因と対策を、初心者にもわかりやすい平易な言葉で解説しています。

食品安全教育の社員研修テキストとしてだけでなく、HACCP 制度化に対応しようとする方々、ISO 22000 や FSSC 22000、JFS 規格の認証取得・維持管理を担当する方々の学び直しなどにもお薦めです。