



トップセミナー：食品企業が儲かるための7S実践編！

< 食品衛生7Sの実践 >

食品企業の製造環境において、食品衛生のレベルアップをめざすには、食品衛生7S（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）の導入が効果的です。食品衛生7Sの目的は、「清潔」です。食品衛生7Sの実践活動は、食中毒防止や異物混入予防対策となり、製造環境の業務改善や効率化へのキッカケになります。つまり、食品衛生7Sの実践は、食品企業の「儲けるために」食品安全文化の創造の基礎となります。

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。

日 時：2026年2月5日（木） 開場 13:00 開会 13:30 終了 16:00

場 所：大阪産創館 6階 会議室 C （大阪府大阪市中央区本町1丁目4-5）

招 待：理事及び会員からの招待により無料となります

電 話：06-6264-9887 公共交通機関：Osaka Metro 堺筋本町駅【出口1】 徒歩3分

定 員：10名

時 間	プ ロ グ ラ ム
13:30 ~ 13:35	開会挨拶
13:35 ~ 14:00	講義1：食品衛生7Sの導入 ～ 食品安全文化の基礎につながる ～ NPO法人食品安全ネットワーク理事 津田 桂男
14:00 ~ 14:50	講義2：食品衛生7S実践企業からの導入効果について NPO法人食品安全ネットワーク理事／(株)味の和路 代表取締役社長 宇恵 善和 氏
14:50 ~ 15:00	7Sラックの紹介 NPO法人食品安全ネットワーク理事／(株)バーテック 猪坂 文明 氏
15:00 ~ 15:10	休 憩
15:10 ~ 15:40	グループディスカッション
15:40 ~ 16:00	総括／閉会挨拶

申込書 トップセミナー：食品企業が儲かるための7S実践編！

※ NPO法人食品安全ネットワーク事務局宛てに、Eメールまたはホームページからお申込みください。

E-mail: fu3jim@gmail.com / ホームページ <https://fsn7s.org>

お申込みに必要な事項は、以下の通りです。

- ① 貴社名及びご住所
- ② 参加者氏名、役職または所属
- ③ 携帯電話番号、メールアドレス、

