

第139回 食品の安全・安心講座（米虫塾）のご案内

日時：2026年7月29日（水）13：00～17：00（受付12:30より）

会場：大阪産業創造館 5階 研修室 E（大阪メトロ堺筋本町駅 徒歩5分）

参加費用（資料代含む） 食品安全ネットワーク会員及び紹介 5,000円
一般の方 8,000円

第一講演：13：10～14：40 日本冷凍食品協会 常務理事 川崎順司さま
冷凍食品の品質管理

第二講演：15：00～16：30 NPO法人食品安全ネットワーク 理事長
食品冷凍技術推進機構（FF-TEC）理事長補佐 宮尾宗央さま
冷凍食品の基礎知識

*日本冷凍食品協会の川崎さまには、冷凍食品認定制度のご紹介に加え、冷凍食品（特にそうざい）を製造する際に事業者が気を付けるべきポイントについてお話しいたします。宮尾からは、冷凍食品業界への新規参入を検討されている食品事業者の皆さまに向けて、まず知っておきたい基礎知識を解説いたします。

*申込み方法：NPO法人食品安全ネットワークホームページ（<https://fsn7s.org>）より、申込みください。その際、現地参加・WEB参加の別、情報交換会参加の有無（別途参加費約4000円）に関しても記載ください。ホームページよりの申し込み後、申し込んだメールアドレスに、受付終了のメールを送付しますので、ご確認ください。

*資料は参加お申し込みの方に7月27日（月）めどにメールにてお送りいたしますのでお早めにお申し込みください。また資料送付後は、キャンセル不可となりますので、ご了承ください。

食品安全ネットワークHP



*現地参加・WEB参加のいずれも可能ですが、現地参加することで講演後の情報交換会や休憩時間を通じて、講師や食品安全ネットワークメンバーと直接交流できるため、より深い学びや実務的なヒントを得られる機会が広がります。近隣にお住まいの方や、出張等で当日近くにお越しの際は、ぜひ現地でご参加ください。

*WEB参加の方は、以下の振込先に参加費用の事前振込をお願いします。現地参加の方は当日お支払いください

銀行名：GMOあおぞらネット銀行 法人第二営業部（102）

口座：普通 1429228

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：2026年7月22日（水）

※手数料はお申込者様にてご負担をお願いします。

※登録している会員名でお振り込みお願いいたします。

※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。

※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。

※お振り込みを確認後7月27日（月）を目処にZOOMのご案内と配布資料をお送りいたします。

また資料送付後は、キャンセル不可となりますので、ご了承ください。