



第17回 食品衛生7S基礎講座のご案内 食品製造現場の「清潔さ」は食品衛生7Sの実践からはじまる！

<基礎講座のねらい>

食品企業は、食品衛生のレベルアップをめざすことは、重要な課題です。食品衛生7S（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）の実践は、食品製造現場の衛生管理のボトムアップできます。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基礎講座となります。また、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。

「2026年度食品安全教育プログラム」に申込みには、本講座の受講が必要となります。

日時: 2026年7月8日(水) 開場 10:00 開会 10:20~

会場: 大阪産創館 5階研修室 A・B 〒541-0053 大阪府中央区本町 1-4-5

電話: 06-6264-0001 公共交通機関: Osaka Metro「中央線・堺筋本町駅」2番、12番 出口から徒歩約5分

定員: 50名 URL <http://www.sansokan.jp>

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、食品安全ネットワーク HP からお願いします。

時間	プログラム
10:20 ~ 10:30	開会挨拶
10:30 ~ 11:10	講義1:食品衛生7Sの取り組み事例 2025年度 食品衛生7S実践事例発表会 最優秀賞受賞企業 水留食品株式会社さま
11:10 ~ 12:10	講義2:食品衛生7Sの定義と目的 NPO法人食品安全ネットワーク副理事長/株式会社(株)食の安全戦略研究所 代表取締役 奥田貢司
12:10 ~ 13:10	昼休憩
13:10 ~ 14:10	講義3: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/株式会社 SEITA 代表取締役社長 青森 誠治
14:10 ~ 14:20	休憩
14:20 ~ 15:20	講義4: 食品衛生7Sの実践から見る微生物制御 NPO法人食品安全ネットワーク理事長 宮尾宗央
15:20 ~ 15:30	休憩
15:30 ~ 16:40	講義5:FSSC Ver.7による食品安全文化と食品衛生7S NPO法人食品安全ネットワーク理事/株式会社(株)ダスキン 顧問 津田 桂男
16:40 ~ 17:00	質疑応答/閉会挨拶 閉会后、懇親を目的とした「情報交換会」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」ことを目指した教育プログラムです。

- ① 2026年 9月 オンライン交流会
- ② 2026年 10月2日(金) 「食品衛生7Sの実践編 (講座)」
- ③ 2026年 11月 オンライン交流会
- ④ 2027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17回 食品衛生7S基礎講座

日時:2026年7月8日(水)

開場 10:00 開会 10:20~

会場:大阪産業創造館 5階研修室 A・B
大阪市中央区本町1-4-5

公共交通機関:Osaka Metro 堺筋本町下車 2 番、12 番出口

電話:06-6942-0001 URL <http://www.sansokan.jp>

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

ホームページより <https://fsn7s.org>



会場参加 → 事前にメールにて送付した研修会資料を各自で印刷等のうえ持参してください。

会場では、配布資料を用意しておりません。なお、配布資料等の送付後は、キャンセルできません。

※参加費は、おつりのないように、ご協力をお願いします。

Web参加 → ご希望の方は**2026年6月26日(金)まで**にお申し込みをお願いします。

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 **2026年7月3日(金)**

※お申込みの登録している会員名でお振り込みをお願いいたします。

※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日前をめぐりに 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: 本当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。