

# 平成28年度食品衛生7S研修会（発展編）募集要領

## 1 趣 旨

食の安全・安心に対する消費者の関心が高まるなか、三重県食品産業振興会では、食品企業における人材育成対策の一環として、食品衛生管理を行ううえでの基礎となる7Sに関する基本的な事項を食品事業者の皆様に習得いただくことを目的とした「食品衛生7S研修会（発展編）」を開催します。

本研修会においては、7S概論に始まりFSSC22000（国際的に注目されている新しい食品安全認証システム）に関すること、HACCP義務化を見据えた内容、実例の紹介を組み込み等あらゆる規模・業種の事業者の皆様が7Sを実践いただけるような内容としています。

また、お伊勢さん菓子博2017を控え、7S導入により成果を上げている県外の大手菓子製造メーカーにもお越しいただき、事例紹介をしていただきます。

## 2 主 催

三重県食品産業振興会

## 3 共 催

三重県農林水産物・食品輸出促進協議会

## 4 協 賛

一般社団法人三重県食品衛生協会（予定）

## 5 開催日時等

【第1日目】平成29年3月1日（水） 10:00～16:00

【第2日目】平成29年3月2日（木） 10:00～16:00

※本研修は全2日間の日程で開催します。

## 6 開催場所

三重県勤労者福祉会館 6階 研修室

（〒514-0004 津市栄町1-891 TEL 059-225-2800）

※別紙を参考にしてください。

## 7 研修内容等

○第1日目（3月1日（水））

10:00～12:30

「工程管理による食品安全の確保

～食品衛生7SからFSSC22000～」

（大阪市立大学大学院工学研究科客員教授 米虫 節夫 氏）

12:30～13:30 昼食休憩

13:30～16:00

「HACCPの前提条件としての食品衛生7S」

（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）

（株式会社角野品質管理研究所 代表取締役 角野 久史 氏）

○第2日目（3月2日（木））

10：00～12：00

「モデルケースから学ぶ食品衛生7Sの進め方／回収事例から学ぶ食品衛生7Sの重要性」

（株式会社食品の品質管理研究所 代表取締役 花野 章二 氏）

「株式会社あわしま堂の7Sの実践事例とその効果」

（株式会社あわしま堂 京都伏見工場 工場長 久保 一也氏）

12：00～13：00 昼食休憩

13：00～15：30

「FSSC22000、JFS-E-C規格から学ぶ二者監査の視点」  
～外部監査の基盤となる食品衛生7S活動～

（株式会社QAテクノサポート 代表取締役 衣川 いずみ 氏）

15：30～16：00 質疑応答

※講義内容等については、一部変更となる場合があります。

8 募集人数

40名程度（先着順）

9 参加費

3,000円（三重県食品産業振興会及び三重県農林水産物・食品輸出促進協議会会員以外は、6,000円とします）

※上記の参加費には、資料代を含むものとします。

※昼食は各自ご準備下さい。

10 申込方法

別紙「参加申込書」に必要事項をご記入のうえ、電子メール、郵送またはFAXにより当会事務局あてにお申し込み下さい。

11 申込期限

平成29年2月21日（火）

**【問い合わせ先 及び 申込先】**

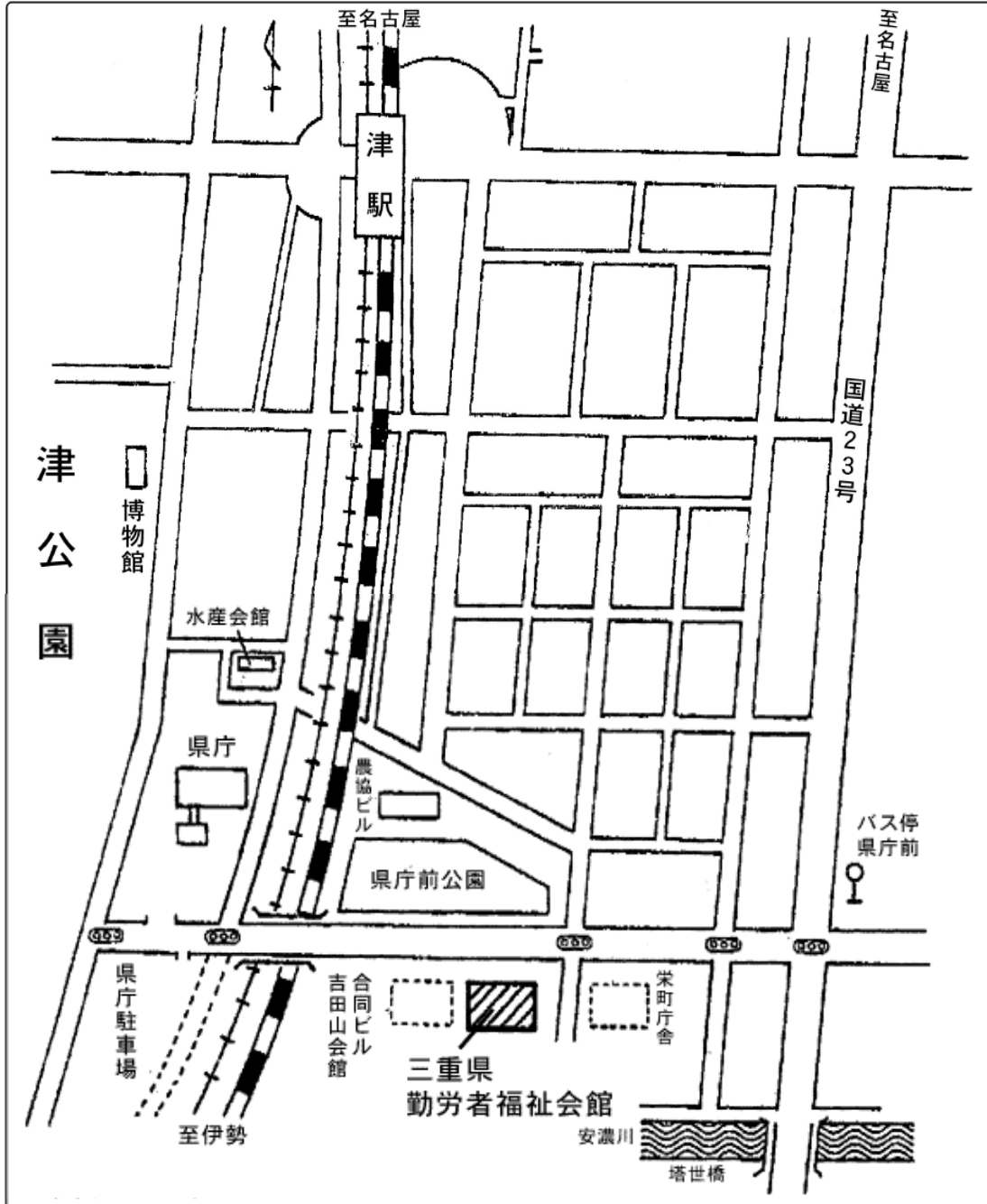
三重県食品産業振興会（〒514-8570 津市広明町13番地）

（事務局：三重県雇用経済部中小企業・サービス産業振興課内 平野、大谷）

（TEL 059-224-2458、FAX 059-224-2078、Email [syokusan@pref.mie.jp](mailto:syokusan@pref.mie.jp)）

## 会場案内図

### 三重県勤労者福祉会館（6階 研修室）



※ 当館には、駐車スペースがありませんので、お車でお越しの際は、県庁駐車場をご利用ください。