

令和元年度食品衛生7S研修会（入門・基礎編）募集要領

1 趣 旨

食の安全・安心を守るための必須条件ともいわれる7S（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）に関する基本的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研修です。

1日目は、食品衛生7Sを初めて学ぶ方、社内に品質管理の専門部署をもたない小規模食品製造業を対象とした、食品衛生7Sの入門講座です。食中毒や異物混入クレームを起こさないための食品衛生7Sの目的と効果及び食品衛生7Sとは何か（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）その基本を学びます。

2日目は、食品衛生7S活動を新たに始める企業、新規の7S推進委員や新人製造従事者を対象とした基礎研修です。7Sの導入手順や実践テクニックを紹介し、食品衛生7Sの定着を推進します。また、食の安全・安心を守るための必須条件ともいわれる食品衛生7Sを切り口に、工場をどのように衛生管理すればよいか、事例を提示します。

2 主 催

三重県食品産業振興会

3 対 象

1日目は、食品衛生の基礎知識として、食品衛生7Sとは何かを初めて学ぶ方や小規模食品企業の管理者、食品製造業初心者。

2日目は、食品衛生7Sの基礎知識を習得したい方や、食品衛生7S活動を始めたい方、食品衛生7S活動の向上を目指す方。

4 開催日程

1日目：令和元年8月28日（水）13：20～16：20

2日目：令和元年8月29日（木）10：00～16：00

5 開催場所

津市アストプラザ（三重県津市羽所町700番地）

1日目：アストホール

2日目：研修室A

6 研修内容等

（1）講 師

株式会社QAテクノサポート 代表取締役 衣川 いずみ 氏

（2）研修内容

1日目

① 食品衛生7Sとは何か

整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔

② 食品衛生7Sの目的と効果

③ 7Sを知ろう！

整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔の各項目について入門的な解説をします。

2日目

④ 食品衛生 7 S活動の取組

ア 7 Sを実践しよう！

- ・整理：捨てられない不用品を潔く捨てる方法、異物混入対策としての整理
- ・整頓：乱れない整頓のコツ
- ・清掃・洗浄・殺菌：形骸化しない洗浄・殺菌プログラム
- ・しつけ：しつけの極意
- ・清潔：7 Sを一生やり続ける方法

イ 7 S活動の効果的な進め方ー7S マネジメントシステムー

⑤ HACCP の基礎「一般衛生管理事項」を整備しよう！

ウ 食品安全とは

エ 食中毒予防の三原則

オ 一般的衛生管理事項を整備しましょう

※講義内容は、一部変更となる場合がありますので、予めご了承ください。

7 募集人数

50名程度（先着順）

8 参加費用

1日目のみの参加：1,000円（非会員は、2,000円）

2日間：3,000円（非会員は、5,000円）

※上記参加費用は、1日目の受付で徴収させていただきます。

※研修会のテキスト代、資料等は、上記の参加費用に含まれます。

9 その他

※昼食等については、各自で準備してください。

※1日目のアストホールは、飲食ができませんので、ご注意ください。

10 申込期限・申込方法

令和元年8月6日（火）（必着）

別紙「参加申込書」に必要事項をご記入のうえ、郵送、FAX またはE-mail により当会事務局へお申し込みください。

【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 武内、小林）

（TEL 059-224-2458、FAX 059-224-2078）