



# 感染症等の様々なリスクを乗り越え 持続的な事業活動を進めるための 研修会開催のご案内

**参加  
無料**

## 新型コロナウイルス感染症に対する取り組み

- ◇ 参加者の座席配置については、ソーシャルディスタンスに配慮します。
- ◇ 会場出入り口に手指消毒用剤を用意し、参加者にはマスクを着用して戴きます。
- ◇ 参加者の皆様に非接触型体温計による検温を行い、37.5℃以上の方は参加をご辞退戴きます。

一般社団法人北海道食品産業協議会  
〒060-0042  
札幌市中央区大通西8丁目  
2番地 北大通ビル5階  
TEL 011-241-6447  
FAX 011-241-6730

北海道の基幹産業の一つである食品産業は、ウィズコロナの環境下で様々な課題等に直面していますが、事業者の方々は、それらの解決を図りつつ更に強靱な経営体質とする為に、目下、大変な努力をされています。

私共協議会は、北海道庁から委託を受け、食品関連事業者の皆様の取り組みに資する情報やノウハウを提供し、それらを活用して戴くための研修会を開催致します。本研修は「**基礎研修**」と「**応用研修**」の2部構成となっております。「**基礎研修**」は全ての食品製造業を対象としており、「**応用研修**」は菓子類製造業と水産加工品製造業に重点を置いた研修となっております。当該研修会は、**集合形式**で行なうと共に、当日ご来場戴けない方には、**ライブ配信**を行うほか、後日、受講して戴けるよう、**研修の記録動画を提供**致します。多数の方に受講して戴きますよう、ご案内申し上げます。

※ 集合形式の研修会場はいずれも「**札幌市産業振興センター 産業振興棟 2F セミナールーム B**」です。  
住所：札幌市白石区東札幌5条1丁目1-1

### 【基礎編 対象業種：全ての食品製造業】

テーマ	開催日時	主な内容例(予定)
商品開発 流通・販売	11月13日(金) 13:30~16:00	・コロナ禍を機に顕在化した新たな消費ニーズへの対応 ・グレードアップに向けた既存商品の強み/弱みの再点検 ・eコマース等や多様な販路、搬送・保管手段の確保の取り組み
製造	11月16日(月) 13:15~14:45	・コロナ禍で更に重要性を増したBCPへの取り組み ・生産効率の更なる向上(使用エネルギー、原材料等のロス低減) ・業務の効率化、製造現場のマンパワー確保
品質管理	11月16日(月) 15:00~17:00	・原材料調達先の多様化に伴う品質管理の注意点 ・感染症対策と衛生管理 ・情報開示、クレーム対応等のための体制強化

### 【応用編 対象業種：主に菓子類や水産加工品 製造業】

対象	開催日時	主な内容例(予定)
菓子製造業	11月17日(火) 9:00~12:00	コロナ禍における商品開発、賞味期限の再検討、 原材料・添加物等の品質管理、残渣の取り扱い、 道内他資源とのコラボ、輸出拡大、機能性、原価率 etc
水産加工業	11月17日(火) 13:00~16:00	

参加を希望される方は、別紙の申込用紙に必要事項をご記入の上、開催日3日前迄に FAXもしくは Eメールにてお送り下さい。 < FAX:011-241-6730 E-mail:[hofiatk@orion.ocn.ne.jp](mailto:hofiatk@orion.ocn.ne.jp) >

当日参加ではなく、後日、研修動画の視聴をご希望の方は、その旨を申込用紙に記載してください。

お問い合わせ電話番号：011-241-6447 担当：長尾、モック

☆ 申込用紙の書式は、こちらダウンロードしてご利用下さい。