

ゼロカーボンにつながる 食品工場のワークショップ

食品工場において、大量の食品回収・廃棄の防止といった「ゼロカーボン」につながる衛生管理や品質管理は大変重要。

食品衛生7Sなどの衛生管理手法について、
ケーススタディを交えながら少人数のワークショップ
スタイルで具体的な手法をきめ細かく学びます。

令和8年2月27日(金) 14:00~16:30

- 会 場：かでる2・7（北海道立道民活動センター） 110会議室
(札幌市中央区北2条西7丁目)
- 参加費：無料（事前申し込み制）
- 定 員：20名



<プログラム>

14:05~16:25 講義、ケーススタディ・セルフワーク
講 師：エア・ウォーター・ラボアンドフーズ株式会社
キュー・アンド・シー事業部 取締役事業部長 水村 義人 氏

<略歴>

検査業務（微生物検査、栄養分析等）や食品工場・販売店等の衛生指導業務等を通じ道内食品事業者の衛生管理の質を高める支援を展開する食品衛生の専門会社において、ISO やHACCP など食品安全規格認証取得のコンサルティング等の業務に携わる。



お申込み方法（〆切：2月20日（金））
QRコードまたは下記URLからお申込みください。
<https://forms.gle/hAydrmayXonDku126>



【お問い合わせ先】

一般社団法人北海道食品産業協議会 藤島 TEL: 011-241-6447

主催：北海道経済部食関連産業局食産業振興課 運営：一般社団法人北海道食品産業協議会

本事業は「電源立地地域対策交付金事業」により実施しています。