

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
スタイルで具体の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（※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。