

第56回 講演会のご案内



謹啓 貴社ますますご発展のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

食品衛生関連分野の発展と向上に貢献していくための情報交換の場として、平成9年に始まった当会も今年で29年目を迎えました。これも会員の皆様をはじめ多くの方々のご理解とご支援のお陰と感謝いたしております。

大阪・関西万博開催の本年は、6年ぶりに大阪で講演会を開催する運びとなりました。今回は、日常生活や経済活動がコロナ前に戻り活発になってきた一方で、食中毒や感染症の発生も増加傾向にある状況を踏まえ、改めて衛生対策の重要性を啓発していく内容といたしました。様々な国から多くの人が集まる大イベントである万博での衛生対策について、また、海外からの来訪者が増加する中、HACCPへの対応や、従業員教育、業務効率化など食品事業者がかかえる課題に対する取り組みをご紹介します。皆様奮ってご参加くださいますよう、ご案内申し上げます。

謹白

フードサニテーションパートナー会 会長 野田 衛

天下の台所、大阪でつなぐ人と衛生

- 🕒 日時 2025年9月11日(木) 13:00～(12:00より受付開始)
- 📍 会場 大阪科学技術センター 8階 大ホール(大阪市西区靱本町1丁目8-4)
- 💰 参加費 1名様 3,000 円(当日受付にて参加費を頂戴いたします)
- 👤 定員 150 名(定員になり次第、お申し込みを締め切らせていただきます)
- 🏠 主催 フードサニテーションパートナー会
- 🤝 協賛 サラヤ株式会社・東京サラヤ株式会社

プログラム

※講師の変更や講演時間、終了時間が前後する場合がございます。予めご了承ください。
※それぞれのご講演の後に、質疑応答の時間を設けています。

13:00～13:10 開会のあいさつ

13:10～14:20 【基調講演】 大阪・関西万博における食品衛生・感染症・環境衛生対策

「2025年日本国際博覧会における会場衛生実施計画」を中心に食品衛生・感染症・環境衛生対策や、「会場衛生監視センター」との連携も含めた取り組みについて、食品衛生関係の話題を主としてご講演いただきます。

公益社団法人2025年日本国際博覧会協会
危機管理局

課長代理 木元 大 氏

14:20～15:00 【講演1】 パーク ハイアット 京都の衛生管理について

大阪・関西万博やインバウンド増加により宿泊者数が増加する中、HACCP法制化や人材確保への対応、衛生管理の強化が求められています。講演では、同ホテルが実践する衛生管理の取り組みや業務効率化について、事例を交えてご紹介いただきます。

パーク ハイアット 京都

衛生管理・スチュワードマネージャー 中塚 英司 氏

15:15～15:55 【講演2】 テマパークに於ける食の安心・安全を支える仕組みとは？
～USJのPDCAとGRASPの活用事例～

テマパーク内の複数の飲食店やセントラルキッチンを管理運営されており、実際の事例を交えながら衛生管理内容についてご紹介いただきます。また、改善サイクル(PDCAサイクル)の確立による衛生管理の継続的な向上を目指す取り組みについても触れていただきます。

合同会社ユー・エス・ジェイ
パークオペレーション本部 フードサービス部
部長 佐々木 和重 氏

15:55～16:25 【講演3】 現場の課題を解決する従業員教育とは？

従業員教育の重要性は認識されつつも、人材確保、衛生管理、労働災害防止、法令順守等、多くの課題への対応が求められる中、その負担の大きさや時間的余裕のなさから、教育が進まない現状があります。こうした現場の声から生まれた教育サービスをご紹介します。

サラヤ株式会社
サニテーション事業本部 感染予防・食品衛生サポート部
課長 信吉 真理子 氏

16:45～18:00 情報交流会

受講者同士の情報交換・講師の先生方との交流の場として、立食形式の情報交流会を開催いたします。

会場のご案内

大阪科学技術センター 8階 大ホール

〒550-0004 大阪府大阪市西区靱本町1丁目8-4
<https://www.ostec.or.jp/access.html>

交通アクセス

■大阪方面・なんば方面より

Osaka Metro 四つ橋線「本町駅」下車 ⑧号出口より北へ徒歩3分
Osaka Metro 四つ橋線「肥後橋駅」下車 ⑦号出口より南へ徒歩約5分

■新大阪方面より

Osaka Metro 御堂筋線「本町駅」下車 ⑥号または②号出口より西へ徒歩7分
(②号出口は現在工事のためエレベーターのみ使用可)

※駐車場はございません。公共交通機関をご利用下さい。



大阪科学技術センター
WEBページ

講演会お申し込み方法

FSP会 講演会案内ページからお申し込みください

<https://pro.saraya.com/sanitation/fsp/annai/>

※定員になり次第、お申し込みを締め切らせていただきます。

※ホームページからのお申込みが完了すると、申込フォームにご入力いただいたメール宛に、
受講票が届きます。

(携帯電話でドメイン指定をされている方は、「form-mailer.jp」を追加し、受信設定をしてください。)

※当会よりご連絡や情報提供のメールを送信する場合は、「saraya_fsp@saraya.com」より配信されます。



講演会案内

当会会員以外の方でもお申し込みいただけます。ぜひ多くの方にご参加いただきますようお願い申し上げます。

今回の講演会を含め、当会の活動にご参加いただいた場合に入会となり、会員とさせていただきます。
年会費をご負担いただくことはなく、退会は事務局へのお申し出によりいつでも可能です。

フードサニテーションパートナー会（FSP会）について

FSP会は安全な食品の提供を使命としておられる関係者の方々の相互啓発、相互研鑽の場を提供することを目的として設立されています。

食の安全・安心を主テーマに、食品企業が直面する様々な課題を取り上げ、幅広く勉強会（講演会）や情報交換の場として運営していきたいと思っています。

日頃、製品(食品)の安全性に関して、フードサニテーションの分野に高い関心を持ち、また多くの問題を抱えておられる食品企業・食品関連企業・団体の方々のご参加をお待ちしております。



FSP会ホームページ

活動内容

講演会開催と電子メールによる情報提供（講演会のご案内等）を行っています。

会員資格

安全な食品の提供を目指す食品の製造や流通に携わる企業や関連する組織の経営者、
管理者、従業員など

参加費

入会金、年会費をご負担いただくことはございません。講演会等の活動にご参加される際に
参加費をいただきます。

ご入会方法

FSP会ホームページの入会申込フォームからご登録いただくか、当会の活動（講演会等）に、
ご参加いただいた場合に入会となり会員とさせていただきます。

退会は事務局へのお申し出によりいつでも可能です。

<https://pro.saraya.com/sanitation/fsp/nyukai/form.html>