

第57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、今年で節目となる30年目を迎えることができました。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。

食中毒の発生件数は、2022年以降4年連続で増加しており、特に昨年はノロウイルスによる食中毒の多発などを背景に、患者数は前年と比べて約1.7倍に増加しました。このような状況を踏まえ、今回は、衛生管理や従業員教育の重要性について改めて考える機会として、日々の衛生管理や従業員教育など、職場でご活用いただける知識や取り組みのヒントを得られる内容といたしました。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

食品現場のリスクに備える ～食品安全を取り巻く課題への処方箋～

- ⇒ 日 時 2026年 9月17日(木) 13:00～(12:30より受付開始)
- ⇒ 会 場 日比谷図書文化館 日比谷コンベンションホール(大ホール) 東京都千代田区日比谷公園1-4 地下1階
- ⇒ 参加費 1名様 4,000 円(当日受付にて参加費を頂戴いたします)
- ⇒ 講演会定員 100 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 東京サラヤ株式会社・サラヤ株式会社

プログラム

※講演時間や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】HACCP制度化5年後検討など最近の食品安全をめぐる事情について

制度化から5年を経たHACCP、増加するノロウイルス食中毒、外食におけるアレルギー対応など最近の食品安全をめぐる現状と課題等について、食品衛生行政に長く携わってこられた経験を踏まえ、ご講演いただきます。

公益社団法人日本食品衛生協会
常務理事
道野 英司 氏

14:20～15:00 【教育講演】ノロウイルス食中毒の多発の背景と予防のポイント

ノロウイルスによる食中毒はなぜ減らないのか？なぜ対策が難しいのか？ということや、対策の考え方の基本および予防法のポイント等について、近年の発生状況やウイルス学的・社会的背景等を踏まえ、ご講演いただきます。

国立医薬品食品衛生研究所
客員研究員
野田 衛 氏

15:15～15:55 【講演1】食中毒事故から学ぶ企業の体質改善と従業員教育の仕掛け

給食業者として、多数施設への食事提供で得た経験をもとに、食中毒発生の企業体質要因を分析し、15年間にわたり衛生管理マニュアル改訂や従業員教育システムの構築を進めてきた事例をご紹介します。ロジカルシンキングや社内認証制度を導入し、PDCAサイクルで衛生管理の継続的向上を目指した実践内容についてもご講演いただきます。

富士産業株式会社
執行役員 本部長
池谷 雅伸 氏

15:55～16:25 【講演2】エビデンスベースの食品衛生対策－洗浄剤・消毒剤の評価データの読み解き方－

食品衛生対策では、洗浄剤・消毒剤(除菌剤)を信頼できるエビデンスに基づいて選定・運用することが重要です。しかし市場のデータは評価条件や指標が異なり、単純比較は誤判断につながる場合があります。本講演では、評価方法の基本と製品情報・試験データの読み解き方を、弊社評価事例を交えて解説します。あわせて、ヒトノロウイルス評価手法の最新動向もご紹介します。

サラヤ株式会社
商品開発本部 サラヤ総合研究所
微生物研究部 リーダー
天羽 仁美 氏

16:45～18:00 情報交換会

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、立食形式の情報交換会を開催いたします。

会場のご案内

日比谷図書文化館 日比谷コンベンションホール(大ホール)

〒100-0012 東京都千代田区日比谷公園1-4 日比谷図書文化館 地下1階

交通アクセス

- ・都営地下鉄 三田線「内幸町駅」A7出口より徒歩約3分
 - ・東京メトロ 丸の内線・日比谷線「霞ヶ関駅」
B2出口より徒歩約3分
 - ・東京メトロ 千代田線「霞ヶ関駅」C4出口より徒歩約3分
 - ・JR「新橋駅」日比谷口(SL広場)より徒歩約10分
- ※駐車場・駐輪場はありません。公共交通機関をご利用下さい。



Google Mapsで開く

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。

情報交換会は会場の都合上、人数制限がございます。

情報交換会にご参加される場合は、早めにお申し込みください。

情報交換会が満員になった場合でも、講演会のみのお申し込みは受付可能な場合がございます。

※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、お申込み完了メールが自動で届きます。

(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>