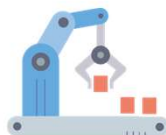




食品工場の“困った”を“できる”に変える 食品製造プロセス改善セミナー

2026. **2.6** Fri



OPEN 13:00 START 13:30-16:30

参加無料 定員 会場 50名(先着)
Web 50名(先着)

会場 京都府産業支援センター 5階研修室

御申込

右の2次元バーコード
もしくは
下のURLリンクから
御申込みください



<https://forms.office.com/r/ny21mTd6Le>

受講のメリット

食品工場の生産性向上を目指す
ための**知識・事例**を知る

**設備の導入・洗浄性の確保・
プロセス可視化**の
具体的な考え方がわかる

講師と**名刺交換**できる（会場）

こんな人にオススメ

食品工場の生産性向上のために
「何から始めるかわからない」
「進め方に困っている」
経営者、製造現場管理者の方

食品工場に課題解決手段を提供
したい**装置・設備メーカー**の方

講演① 13:35-14:25

『機械やロボットと人が協働する未来の食品現場に必要な人材とは』
Robots Town株式会社 代表取締役社長 白坂 紳滋 氏

講演② 14:30-15:20

『製造機械の衛生管理について(洗浄性とサニタリーデザイン)』
シーアンドエス株式会社 シニアスーパーバイザー 津田 訓範 氏

講演③ 15:25-16:15

『見えないものは、改善できない！現場の業務をみんなで可視化する手法』
株式会社カレントカラー 代表取締役社長 土方 雅之 氏



設備導入のプロ

講演①『機械やロボットと人が協働する 未来の食品現場に必要な人材とは』

Robots Town株式会社 代表取締役社長 白坂 紳滋 氏

食品業界では、人手不足・熟練者の減少・安全要求の高度化が同時に進み、機械やロボットとの協働が当たり前になる時代を迎えています。本セッションでは、年間200工場を訪問し、現場の生の課題を聞き続けてきた立場から、食品工場で実際に進んでいる自動化の事例を紹介します。また、設備導入がうまくいく工場とうましくない工場の違い、現場が本当に困っているポイント、そしてこれからの食品製造現場に求められる人材像・スキルについて、リアルな視点で解説します。



衛生・洗浄のプロ

講演②『製造機械の衛生管理について (洗浄性とサニタリーデザイン)』

シーアンドエス株式会社 シニアスーパーバイザー 津田 訓範 氏

製造機械の衛生管理は、製品品質維持には欠かせない重要な取組です。しかし、製造機械の構造上の問題で衛生管理が難しく、残渣物が蓄積してしまい微生物汚染につながるケースがあります。製造機械は、食品の特性、工程の特徴(加熱、冷却、凍結など)、稼働時間、洗浄方法などを予め確認し、適切なサニタリーデザインを決定することが大切です。そこで、製造機械の構造上の問題に起因する汚染事例などから、製造機械の衛生管理の重要性について理解を深めます。



プロセス改善のプロ

講演③『見えないものは、改善できない！ 現場の業務をみんなで可視化する手法』

株式会社カレントカラー 代表取締役社長 土方 雅之 氏

食品製造プロセスでは、環境変化に応じた柔軟な対応や、厳しい衛生・品質基準の遵守を求められる一方、省人化や自動化への不断努力も必要です。そのためには何よりもまず、プロセスを可視化し、経営者・管理者・担当者が、同じプロセスを見ながら、知恵を出し合っていかなければなりません。本講演では、プロセス可視化の重要性を再確認すると共に、ポストイット・サインペン・模造紙だけで実施可能なプロセス可視化手法をご紹介します。

会場アクセス

京都府産業支援センター 5階研修室

JR丹波口駅から南西へ300m
市バス京都リサーチパーク前から南へ200m

車でお越しの際には近隣の有料パーキング等をご利用ください。

