

2026 年 1 月吉日

外食・食品関連事業における品質管理・衛生向上に携わる皆様

株式会社ウエノフードテクノ

「食中毒・食品事故の防ぎ方と食品現場のデジタル化」 ウェビナー開催のお知らせ

このたび、2026 年 3 月 12 日に無料ウェビナー「食中毒・食品事故の防ぎ方と食品現場のデジタル化」を開催することとなりましたので、ご案内申し上げます。

本ウェビナーは、元東洋大学教授・ハードルテクノ代表の佐藤 順氏をお招きし、食中毒・食品事故を未然に防ぐための基本的な考え方や、実例をもとに現場で押さえるべきポイントについて、解説いただきます。

食品製造・飲食・中食事業に携わる皆様にとって、現場改善や品質・衛生管理の強化にお役立ていただける内容となっておりますので、ぜひこの機会にご参加ください。

記

タイトル	「食中毒・食品事故の防ぎ方と食品現場のデジタル化」
開催日時	2026 年 3 月 12 日（木）15:00～16:15
開催形式	オンラインセミナー（Zoom ウェビナー）
対象	外食チェーン・飲食店・食品製造業における、品質管理・衛生管理・HACCP 運用に携わる経営者から現場の方まで
参加費	無料
参加方法	事前申し込み制

申し込み URL

https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_MUw1MYU9RHSX9RFvryVDDQ#/registration

参加申込 QR コード



【お申し込み方法】

- ① 上記申し込み URL もしくは QR コードより必要事項を記入しお申し込みください。
- ② お申し込み時にご登録いただいたメールアドレス宛に視聴用の URL をお送りします。

【プログラム】

第一部（講演）

「食中毒・食品事故の防ぎ方～事例から学ぶ予防のポイント～」

講師：佐藤 順氏（元東洋大学教授／ハードルテクノ代表）

第二部（プロダクト紹介）

「食品現場のデジタル化 ― ハレコードの紹介」

登壇：株式会社ウエノフードテクノ 十川 貴匡

ハレコード LP： <https://www.harecord.com/>

※プログラムの内容は予告なく変更となる可能性があります。

【講師紹介】

佐藤 順（さとう じゅん）／博士（農学）

食品微生物・食品衛生を専門に、企業と大学の双方で食品安全に携わる。明治乳業、日本コカ・コーラ、日本マクドナルド、すかいらく、キッコーマン等で品質保証・HACCP 導入支援・工場監査・クレーム対応などサプライチェーン全体を見据えた食品衛生実務を経験。2011 年より東洋大学（食環境科学部食環境科学科）にて食品衛生学・食品安全学などを担当し、微生物制御の考え方を食品ごとに「ハードルテクノロジー」の観点から整理・再構成。日本缶詰協会技術賞、阪崎利一賞など受賞。

現在はハードルテクノ代表として、食中毒・食品事故の未然防止と再発防止のための教育・点検・記録整備・仕組み化支援を行う。



以上



株式会社 ウエノフードテクノ

東京本社

〒102-0093

東京都千代田区平河町2丁目5番6号

TEL: (03) 6630-3830

大阪本社

〒541-8543

大阪市中央区高麗橋2丁目4番8号

TEL: (06) 6203-0774

www.ueno-food.co.jp