

参加費  
**無料**

＜第1回 近畿地区開催＞食品工場設計企画に必須！異物混入・防虫対策セミナー

その設計企画、虫が入って来ませんか？

掃除しやすい構造ですか？

# 食品工場の 設計計画に求められる 〈防虫・洗浄〉の新常識

— 実例でわかる！虫の侵入・発生を防ぎ、  
洗浄性を高める構造とレイアウトの作り方 —

2026.4.17.FRI

@グランフロント大阪  
カンファレンスルーム Room C05

開場 13:00 / スタート 14:00 ~ 17:00 終了予定

●対象者 設計事務所様 工務店様 ●参加費 無料

参加費 無料 /

申込は  
こちら ▶



## セミナー概要

食品工場の設計段階で近年ますます重要視されているのが「防虫対策」と「異物混入対策」です。これらが不十分のまま稼働すると、運営トラブルや衛生リスクが増大し、生産効率や企業の信頼性にも大きな影響を与えます。

本セミナーでは、食品工場の設計企画において押さえておくべき「虫が発生・侵入しにくい構造」と「洗浄しやすいレイアウト」の最新ポイントを、実例を交えて分かりやすく解説します。

さらに、食品安全の専門家と建材メーカーが協働し、異物混入対策・防虫対策に有効な最新建材ソリューションを紹介。

現場で役立つ具体的な製品情報や導入事例も交え、設計者が“今”取り入れるべき実践的な知見をお届けします。

## セミナー内容

- SEMINAR 01 外部から虫を侵入させない工場設計  
工場内で虫が発生しにくい構造づくり
- SEMINAR 02 洗浄しやすいレイアウトと構造のポイント
- SEMINAR 03 フクビ化学工業による“衛生設計のための建材ソリューション”

+α 製品を“見て・触れられる”展示コーナー  
セミナー内容と連動した建材を多数展示。  
実物に触れながら、洗浄しやすい・防虫性を体感いただけます。



## セミナー講師



株式会社フーズデザイン

代表取締役 加藤光夫 氏

食品衛生管理とHACCP導入の第一人者として40年以上にわたり食品業界の安全と品質向上に貢献。

食肉分野での指導経験を経て、1976年より米国で食品工場や外食チェーンの衛生管理を実地で学び、先進手法を日本へ紹介。

1984年に株式会社フーズデザインを設立し、HACCP構築のコンサルティングを展開。

国際 HACCP 同盟認定リード・インストラクターとして企業研修を多数実施し、厚生労働省などの制度設計にも参画する食品衛生管理のスペシャリスト

【主催】  
株式会社バーテック

【出展】  
フクビ化学工業株式会社

お問い合わせ  
(受付平日 9:00 - 17:00)

TEL 06-6484-9343