

参加申込先 一般社団法人日本能率協会 JMAマネジメントスクール行 FAX. 03(3434)5505 TEL. 03(3434)6271(直通)
<http://school.jma.or.jp/foodsqm/> E-mail: seminar@jma.or.jp 〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋1-2-2 住友商事竹橋ビル 15・16階
 <受付時間>月～金曜日9:00～17:00(ただし祝日を除く)

参加申込規定 DK

参加セッション数	1セッション/1名	2セッション/1名	3セッション/1名	4セッション/1名
一般社団法人日本能率協会 法人会員	15,000円	27,000円	39,000円	48,000円
会 員 外	18,000円	33,000円	48,000円	60,000円

※テキスト(資料)・FOODEX JAPAN 2017無料招待券が含まれております。昼食はついておりません。
 ※本事業終了時の消費税を適用させていただきます。
 ※法人会員ご入会の有無につきましては、下記HPにてご確認ください。
<http://www.jma.or.jp/membership/>
 ※複数セッション参加でお申し込みの場合はセッション毎に交差参加ができます。ただし、FOODEX JAPAN 2017無料招待券は参加者1名に1枚となります。

参加申込方法
 申込書に必要事項をご記入のうえ、ファックスまたは郵送にてお送りいただくか、もしくは、ホームページよりお申し込みください。申込責任者へ参加証と請求書をお送りいたします。(それ以外をご希望される場合は、その旨参加申込書の「連絡希望事項欄」にご記入ください)
 電話による予約も承ります。その場合でも、正式の申し込みとして、必ず申込書をお送りください。
 参加証・請求書は開催1カ月前から発送いたします。
 なお1カ月以内のお申込みの時は、申込書受領後1週間ほどで参加証・請求書を送付いたします。
【会期間近に申し込まれる場合】
 あらかじめ電話にてご確認ください。(参加定員等の関係で参加できない場合があります)

参加料支払方法
 ・請求書が届き次第、指定銀行の口座にお振り込みください。お支払いは、原則として開催前日までにお振込みください。開催後になる場合は、お支払い予定日を申込書に記入してください。
 ・振込手数料は貴社にてご負担ください。

キャンセル規定
 参加予定の方のご都合が悪い場合は、代理の方がご出席ください。なお、代理の方もご都合がつかない場合は、下記の規定により、キャンセル料を申し受けしますので、あらかじめご了承ください。
 (注)キャンセルの場合は、必ずファックスでご連絡ください。
 開催7日前～前々日(開催初日を含まず起算) …………… 参加料の30%
 開催前日および当日 …………… 参加料の全額

ご注意
 1. 上記金額はご参加セッションのテキスト・資料代が含まれています。(テキストは当日、会場でお渡しいたします。ただし、社内データ等の講演資料は印刷物としてお渡しできないことがあります)
 2. セッション選択はお申し込み時に、ご決定ください。
 3. 会場内での携帯電話・PHS・および録音機・ビデオ・カメラ・パソコン等の使用はご遠慮ください。
 4. お申込みいただいた方にはセミナーインフォメーションをお送りする場合がございます。

免責事項
 天災地変や伝染病の流行、研修会場・輸送等の機関のサービスの停止、官公庁の指示等の小会が管理できない事由により研修内容の一部変更および中止のために生じたお客様の損害については、小会ではその責任を負いかねます。

※参加証・請求書は原則としてこの方にお送りいたします。それ以外をご希望の方は、【連絡希望事項欄】へご記入ください。

第13回 食品安全シンポジウム		開催期日	参加者区分	
		2017年3月7日(火)～8日(水)	該当欄に✓印をご記入ください。 <input type="checkbox"/> 一般社団法人日本能率協会 法人会員 <input type="checkbox"/> 会員外 電話番号(市外局番からご記入ください) () FAX番号(市外局番からご記入ください) ()	
フリガナ	フリガナ	参加されるセッションに ○印をおつけください。		
会社名(正式名称)	事業所名			
所在地	〒	3/7(火) 3/8(水) S1 S2 S3 S4 JMA主催の関連催し物のメール配信 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない		
フリガナ	フリガナ			
申込責任者名	所属役職名	受付No.		
	E-mail			
参加者①	フリガナ	3/7(火) 3/8(水) S1 S2 S3 S4 JMA主催の関連催し物のメール配信 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない		
氏名	所属役職名			
参加者②	フリガナ	3/7(火) 3/8(水) S1 S2 S3 S4 JMA主催の関連催し物のメール配信 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない		
氏名	所属役職名			
参加者③	フリガナ	3/7(火) 3/8(水) S1 S2 S3 S4 JMA主催の関連催し物のメール配信 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない		
氏名	所属役職名			
●参加者① 参加料 ()セッション ¥ _____ ●参加者② 参加料 ()セッション ¥ _____ ●参加者③ 参加料 ()セッション ¥ _____ 合計金額(税抜) ¥ _____		【日本能率協会への連絡希望事項欄】 参加証発行日 請求書発行日 領 収 日		
お振込み予定日		月	日	

法人会員入会のおすすめ
 小会法人会員にご入会いただくとセミナー参加料金割引などのサービスがございます。セミナー参加申込に併せて小会法人会員へのご入会を是非ご検討ください。
 詳細は→<http://www.jma.or.jp/membership/>

会場案内 幕張メッセ 国際会議場
 〒261-0023 千葉県千葉市美浜区中瀬 2-1
 TEL:043-296-0001(代)
【交通のご案内】 海浜幕張駅から徒歩 約7分



プログラム内容の問い合わせ先
 一般社団法人 日本能率協会 ISO研修事業部
 電話 03(3434)1242 (直通) Fax 03(3434)1243

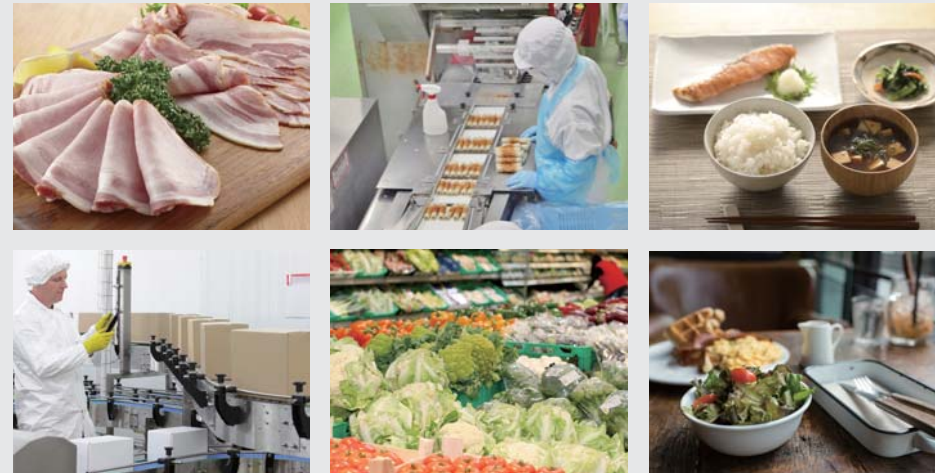
個人情報のお取り扱いについて
 一般社団法人日本能率協会では、個人情報の保護に努めております。詳細は小会の個人情報保護方針(<http://www.jma.or.jp/privacy/>)をご覧ください。なお、ご記入いただきましたお客様の個人情報は、本催し物に関する確認・連絡およびJMA主催の関連催し物のご案内にお送りさせていただく際に使用させていただきます。

第13回

食品安全シンポジウム

会期：2017年3月7日(火)～8日(水)の2日間

会場：幕張メッセ 国際会議場(千葉県千葉市美浜区)



参加対象

食品製造、
 フードサービス、
 食品流通・小売、
 包装材料、
 食品機械など
 食品関連企業の経営幹部、
 品質管理・品質保証、
 製造・技術、生産、
 研究開発、ISO、
 経営企画、
 リスクマネジメント部門の方々

同時開催
 The 42nd International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2017 Ufi Approved Event
国際食品・飲料展
 会期 2017年3月7日(火)～10日(金)
 会場 幕張メッセ 1～10ホール
<http://www.jma.or.jp/foodex/>

食品安全シンポジウムにお申込みいただくとFOODEX JAPAN 2017ご招待券(無料)もついでくる!! (通常は入場料¥5,000)
 (注)FOODEX JAPAN 2017は、商談を目的とした業界関係者向け(B to B)の専門展示会で、一般の方、16歳未満の方のご入場はお断りさせていただきますので、ご了承ください。
 また、このご招待券の特典は、食品安全シンポジウムへのお申込み・ご参加が前提です。

最新情報はWEBサイトでチェック!(お申し込みもコチラから)

食品安全シンポジウム 検索 <http://school.jma.or.jp/foodsqm/>

食品安全シンポジウム

開催にあたって

食品に関わる企業において、安全と安心の提供は企業としての使命であり、最重要課題のひとつといえる。一方で、食品企業を取り巻く環境は、購買先・顧客(流通・小売)、消費者・行政・従業員・利害関係者・市場との間で急速に変化しており、継続的に“安全と安心の提供”を図るには、積極的に具体的な対応が必要である。

本シンポジウムでは食の安全・安心をテーマに、食品企業のさまざまな課題に対し、情報を共有化し、今後の取組みのあり方や方向性を探ることを目的に開催する。

1日目

2017年3月7日(火)

(敬称略) ● コーディネータ ☉ スピーカー

セッション1 S1

GFSI承認に向けた、日本発の食品安全マネジメント規格の概要と活用

◎ 平野 展代 一般社団法人日本食品安全支援機構 理事長

10:00

日本政府は食品の輸出増加を目論んでいるが、食品一般を輸出する際はHACCPが求められ、日本企業が輸出を増やす上で障壁になる可能性がある。東京五輪に向けても食の安全をアピールするために、国際的に信用される衛生管理への転換が急務であり、国際的に通用する品目横断的、標準的な認証の枠組み構築が必要である。このような中、2016年、日本発の食品安全管理規格(JFS-E-A/B/C規格)が公表され、一般財団法人食品安全マネジメント協会(スキームオーナー)により運用が開始された。

本セッションでは、本JFS-E-C規格の認証制度スキームオーナー、第一号の認証取得企業、及びその審査機関のそれぞれの立場から、食品安全マネジメント規格の今後の方向性や課題について考える。

「日本発の食品安全マネジメント規格の概要」

【講演要旨】 1. 日本発の食品安全マネジメント規格及び認証制度の背景 2. JFS-E-C規格の概要
3. GFSI承認に向けた工程管理表

☉ 西谷 徳治 一般財団法人 食品安全マネジメント協会 理事長

「日清製粉(株)におけるJFS-E-C規格の認証取得と活用事例」

【講演要旨】 1. 日清製粉(株)の品質保証体制について 2. JFS-E-C規格認証取得における新たな要求事項への対応
3. お客様の信頼を得るために～品質保証への活用

☉ 山下 敦子 日清製粉 株式会社 品質保証部 部長代理

「JFS-E-C規格に基づく認証審査のポイント」

【講演要旨】 1. 他のFSMS規格との比較 2. 「食品偽装対策」と「現場からの改善提案の活用」についての審査のポイント
3. 統合審査の考え方

13:00

☉ 本道 起由 一般財団法人 日本ガス機器検査協会 JIA-QAセンター 審査部長

セッション2 S2

食品工場におけるヒューマンエラー対策 ～認知科学と他産業比較から～

◎ 河岸 宏和 食品安全教育研究所 代表

14:00

製品事故の検証においては、電機や自動車産業では早くから、ヒューマンエラーの側面から事故や不適合の原因を究明し検証し取組んできた。一方食品工場では、他産業と比較して意外にも“人のファクター”を十分に考えた対策が講じられてきたとは言い難い状況である。

そこで本セッションでは、まず事故などについて「ヒューマンエラーを原因と見なさず、ミスをしにくい作業環境を作ること」という認知科学の視点から食品工場における対策を考える。次にデュボンが、その定評ある安全ノウハウを食品会社に展開している事例を通し、他産業から見た食品工場の問題点を明らかにし、安全文化の醸成、食品安全に直結する労働安全衛生など“人”の面から食品工場の対策を検証する。

「認知科学によるヒューマンエラー防止の勘所 ～理論・工夫・マネジメント～」

【講演要旨】 1. 認知心理学から見たヒューマンエラー対策
2. ヒューマンエラー対策の実例
3. 現場力を高めるマネジメント

☉ 中田 亨 産業技術総合研究所 人工知能研究センター・研究チーム長

「安全文化構築を実現するための取り組み」

【講演要旨】 1. 食品業界における安全の現状
2. 安全文化構築実現のためのデュボンのアプローチとその取り組み例

17:00

☉ 津田 積善 デュボン・スペシャルティ・プロダクツ株式会社 サステナブルソリューション事業部 部長

「食品安全シンポジウム」企画委員会 (50音順・敬称略)



東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
中嶋 康博

- 委員長 中嶋 康博 東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
- 委員 綾井 宣男 株式会社永谷園 品質保証部
- 伊藤 裕朗 株式会社日清製粉グループ本社 執行役員 R&D・品質保証本部 副本部長 兼 品質保証部長
- 岩間 清 日本ハム株式会社 品質保証部 部長
- 片岡 茂博 キッコーマン株式会社 執行役員 品質保証部長
- 亀井 誠 株式会社ニチレイ 品質保証部長
- 窪田 英俊 株式会社明治 品質本部 品質審査部 部長
- 佐合 徹也 ハウス食品グループ本社株式会社 品質保証統括部 次長

- 菅谷 勉 株式会社グリーンハウス 顧問
- 脊黒 勝也 一般社団法人日本食品添加物協会 安全性・国際委員 常務理事
- 高橋 尚人 カゴメ株式会社 経営企画本部 品質保証部 部長
- 高山 伸司 東洋製菓株式会社 環境・品質保証本部 品質保証部 担当部長
- 田中 宏治 雪印メグミルク株式会社 品質保証部長
- 花岡 豊 株式会社紀文安全食品センター 代表取締役社長
- 原田 雅己 サントリーホールディングス株式会社 品質戦略部 部長
- 森岡 勝彦 江崎グリコ株式会社 グループ品質保証部 部長
- 山田 典彦 味の素株式会社 品質保証部 品質保証推進グループ長

2日目

2017年3月8日(水)

(敬称略) ● コーディネータ ☉ スピーカー

セッション3 S3

FSSC22000取得・活用と展開事例 ～原料サプライヤーと製造委託先への展開～

◎ 窪田 英俊 株式会社 明治 品質本部 品質審査部 部長

10:00

食品安全の取組みは、近年、食品安全マネジメントシステムに従って「暗黙知」から「形式知」へと標準化を進める動きが活発化し、先進企業のグループ会社や製造委託先にも普及していく段階になりつつある。それに伴い、食品安全のマネジメントの基礎であるISO9001やISO22000との整合・融合や活用にも関心が移っている。

本セッションでは、FSSC22000取得及び活用事例を中心に、トップのリーダーシップと要員の効果的な教育等のソフト面の対応を含めて、製造委託先への展開など今後の方向性や展開、又は課題について考える。

「不二製油(株)の食品安全への取組み」

【講演要旨】 1. FSSC22000導入の経緯
2. 認証取得活動
3. 今後の展開

☉ 久川 正教 不二製油株式会社 阪南事業所 品質保証部 ISOグループ

「マルハニチロ(株)のFSSC22000取り組み事例」

【講演要旨】 1. 群馬工場のFSSC22000認証取得と改善事例
2. 直営工場への展開と改善事例
3. グループ会社に対する今後の展開

13:00

☉ 中原 千秋 マルハニチロ株式会社 品質保証部 品質管理グループ第一課

セッション4 S4

HACCP制度化を背景に、2020年に向けた“食の安心・安全”日米欧比較とその対応

◎ 中嶋 康博 東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授

14:00

厚生労働省は、食品衛生管理の国際標準「HACCP」の導入を、食品関連の企業に対して段階的に義務化する方針を決めた。2020年に向けて食のグローバル化が加速するなかで、我が国の食品事業者が輸出を行う際にはHACCPが求められ、日本企業が輸出を増やす上で障壁になる可能性があるからである。

また米国では食品安全強化法(FSMA)において、日本企業にとって特に影響が大きい規則(危害分析及びリスクに基づく予防管理に関する規則)への対応が、2016年9月から原則義務化され、EUでも食品衛生基準の統合による「衛生パッケージ」などへの理解と対応が急務である。

そこでHACCP義務化を中心課題に、食品安全に関する規制や基準等を日米欧の三極の視点で比較すると共に、食のグローバル化に対応するための課題と対応を考える。

「HACCPに関する国際的動向」

【講演要旨】 1. 日本のHACCP導入検討 2. EUでのHACCP実施十年のレビュー
3. 米国のFSMA
4. CodexのGeneral Principles of Food Hygiene 及びHACCP付属文書の見直し

☉ 豊福 肇 山口大学共同獣医学部 教授

「米国の食品安全規制、FSMA強化と日本の食品会社の対応」

【講演要旨】 1. 米国が狙う食の安全のグローバルスタンダード化の展望
2. CFR(Code of Federal Regulations:米国連邦規則)主要規則の正しい認識
3. FSMA「危害要因分析とリスクに基づいた予防コントロール (PCHF)」の解釈と対応

17:00

☉ 寺原 正紘 寺原事務所 代表