



展示番号	・ B - 3 3
見所	・ 食品表示のオンラインチェックサービスをご案内します
主要業務	・ 工場品質マネジメントシステム ・ ISO22000 FSSC22000 認証取得のご相談 ・ HACCP 制度化に関するお悩み相談 ・ 食品期限設定の検査 ・ 多店舗展開フードチェーンの品質管理支援 ・ 商品検査(微生物、栄養成分、理化学、残留農薬、

9月28日(水) 10:15~11:45

FJ-01 HACCP制度化への取り組み

講演要旨

食品の安心安全はH A C C Pで具現化される。今やこの言葉は、世界共通認識である。わが国でも総合衛生管理製造過程承認制度が輸出用に作られたが、国内の一般食品での認知、浸透度は低い。国民の更なる食品の安心安全に答え、2020年東京オリンピックを無事成功させるためには、H A C C Pの定着と運用が欠かせない。今年3月の厚生労働省の方針は、必ずわが国にH A C C Pを定着させる決心だと思う。



講師

岡崎 隆之 氏
 厚生労働省
 医薬・生活衛生局
 生活衛生・食品安全部
 監視安全課
 食中毒被害情報管理室
 室長補佐

プロフィール

平成 9年4月 福岡検疫所門司検疫所支所下関分室
 平成16年4月 厚生労働省食品安全部検疫所業務管理室
 平成17年4月 東京検疫所
 平成18年4月 成田空港検疫所
 平成22年4月 厚生労働省食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室
 平成24年4月 厚生労働省食品安全部基準審査課
 平成27年1月 厚生労働省食品安全部監視安全課
 平成28年4月 厚生労働省生活衛生・食品安全部監視安全課食中毒被害情報管理室



講師

渡辺 敏雄 氏
 伊藤忠商事(株)
 食料カンパニー
 食料経営企画部

プロフィール

当社グループにおける食品安全管理業務に長年従事、国内外の食品工場等食品関連施設に対する監査及び指導、さらには社員・従業員向け教育訓練や監査員育成に注力。食品輸入大国における総合商社の食料ビジネスが果たすべき役割の中で、今後食品安全の確保また維持向上はさらにその重要性が増しており、一方日本におけるHACCP制度化に向け、海外サプライヤーへの展開やその同等性確認等も重要なテーマになるものと考えられる。

※ISO14001/22000主任審査員。 GFSI JAPAN 分科会メンバー (2012-2015)、 J F S M規格準備委員会メンバー (2015)。

食品安全・コンプライ
アンス管理室
シニア食品安全コンサ
ルタント



講師

家柳 典行 氏
東京サラヤ(株)
サニテーション事業本
部
食品衛生サポート部
HACCP事業推進室
室長

プロフィール

1995年 東京サラヤ(株)入社
食品衛生市場の衛生管理構築サポートを中心に営業活動
主に食品企業危機管理対応に従事
農林水産省 フードコミュニケーションプロジェクト会員
現在 農林水産省 補助事業 HACCP研修委員会
運営事務局 室長



コーディネーター

矢島 秀章 氏
(株)BMLフード・サイ
エンス
営業統括部
営業企画室 室長

プロフィール

1978年 相互生物医学研究所(現 BML)入社
専門 細菌学、血清学、移植・細胞性免疫学、遺伝子学
1997年 食品事業部設立に参加
2005年 株式会社BMLフード・サイエンスに転籍
2010年 営業本部 営業企画室 室長 現在に至る

参加学会

日本食品微生物学会、日本防菌防霉学会、日本細菌学会、米国微生物学会

資格

- ・ HACCP導入協議会認定インストラクター
- ・ ISO22000審査員補
- ・ 東京都・札幌市食品衛生認証審査員

著書

有害微生物管理技術 第Ⅱ巻 共著
実践に役立つ! 食品衛生管理入門 共著

製造・流通環境におけるエンジニアリングとHACCP
簡易検査法について (フジテクノシステム)

他

閉じる

印刷

Copyright©2015 F-SYS. All Rights Reserved.

9月30日(金) 14:00~14:45

FE16 コンサル会社から見た 「食品安全マネジメントシステム」の 認証取得のポイント

講演要旨

最近、小売業からの要請により、PB製造委託先の食品メーカーで「食品安全マネジメントシステム」の認証取得が進みつつあります。当社は取得のためのコンサルティングを多く受託しており、今までの経験でHACCPを含めた、特に間違いやすい、注意すべきポイントを解説いたします。

講師

鈴木 隆之 氏
(株)BMLフード・サイエンス
東京事業所
食品品質部
次長

閉じる

印刷

Copyright©2016 F-SYS. All Rights Reserved.