



# Food safety is Good Business!

## 第8回AIBフードセーフティセミナーのお知らせ

《予防的食品危害対策—異物問題の除去 従業員教育》

社団法人 日本パン技術研究所 主催

「食の安全と安心」は、消費者の第一の関心事であり、食品製造会社および食品関連会社には、食品の安全性及び安心性の確保を高度に図ることが求められています。したがって、食品安全管理体制を更に徹底・強化することは、消費者の期待に応えるのみならず、ひいては大きなビジネスチャンスに繋がるようになると予想されます。

当研究所では、**AIB** フードセーフティ (**GMP**) 指導・監査活動を通じ、施設の安全管理体制の適切な構築の支援の他、各種セミナーを開催しており、この度、第8回AIBフードセーフティセミナーを開催する運びとなりました。

このセミナーでは、AIB (米国製パン研究所) より講師を招き、食品を取り扱う施設における食品安全管理の落とし穴、注意点を **AIB** 監査の経験を含め具体例を挙げて紹介いたします。食品への危害を予防除去するための適正製造規範 (**GMP**) に沿った行動を更に理解していただけるプログラムとなっております。

安全で安心な食品を消費者のお手元まで届けるためには、食品製造施設のみならず、原料供給業者、流通倉庫や包装資材における安全管理体制を強化する必要があります。セミナー内容は様々な食品会社および関連会社 (製造機械、倉庫、包装資材、原料供給業者を含む) を対象としております。食品の安全管理に携わる従業員に留まらず、食品取り扱い作業に携わる従業員の教育の一環としても、是非、このセミナーをご活用ください。

過去出席業種内訳：製パン、製粉、油脂、菓子／スナック、精米、乳製品、流通、  
建設、機械、**PCO**、他

### 第8回 AIBフードセーフティセミナー

日 程：2004年12月13日 (月)～15日 (水) 3日間

時 間：終日 9：00～17：00 (初日受付8：00より) (全日昼食付)

費 用： ¥63,000 (研究所会員) (昼食代を含む)

税込) ¥68,250 (非会員) ( " )

場 所：社団法人 日本パン技術研究所 6階講義室

別紙に地図、ホテルの案内がございます。

連絡先：フードセーフティ部 **TEL(03)5659-5081** <http://www.jibt.com>

定 員：募集定員80名 (尚、定員になり次第締め切らせていただきます。)

申 込：別紙の申込書に必要事項をご記入の上、**FAX**にてお申し込みください。



## 予定プログラム及び講師陣紹介



- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| ◇ 規制的ガイドラインの概要        | ◇ 害鳥対策               |
| ◇ フードセーフティの管理システム     | ◇ 食品工場と倉庫のためのネズミ管理戦略 |
| ◇ 衛生管理プログラムの作成        | ◇ フードセキュリティの概要       |
| ◇ ペストマネージメントプロフェッショナル | ◇ 衛生設備構造基準           |
| ◇ 食品工場のための昆虫管理戦略      | ◇ アレルゲンプログラム         |
| ◇ 異物管理プログラム           | ◇ 食品安全監査の原則          |



**William E. Pursley 氏** : AIB フードセーフティ教育部門代表

1975 年より AIB フードセーフティ監査員として従事し、後にプログラム部長となる。カンサス州立大学にて穀物科学の修士号を取得。様々な種類の企業における衛生管理に携わり、世界各国で多くのセミナーの講師を務める。フードセーフティに関する問題解決において多くの経験を有する。



**Alfred J. St. Cyr 氏** : AIB フードセーフティセミナー代表

米国および世界各国のフードセーフティに関する企業内セミナー、および定期セミナーの計画立案と講師を務める。AMF ペストマネージメントサービス社にて食品・家屋の有害生物防除業者へのコンサルタントを務め、1990 年より AIB のスタッフとなる。米国および世界各国の工場にて製品安全監査と教育訓練を実施し、問題解決の支援を行っている。

山縣 孝樹

「当研究所フードセーフティ部 AIB 認定監査員」

壺内 達也

「当研究所フードセーフティ部 AIB 認定監査員」

林 ひろ子

通訳 「当研究所嘱託」

## 第8回フードセーフティセミナー

【定員】 各 80人 (定員になり次第締め切らせていただきます)

【申込方法】

申込用紙にご記入の上、FAXにてお申込下さい。

【支払方法】

申込受付後、当研究所より連絡させていただきます。

【問い合わせ先】

社団法人日本パン技術研究所 フードセーフティ部

〒134-0088 東京都江戸川区西葛西 6-19-6

TEL 03-5659-5081 FAX 03-5659-5082

ホームページ：<http://www.jibt.com>

【会場のご案内】

営団地下鉄東西線「西葛西駅」から徒歩4分(周辺地図参照)。



【近隣ホテルのご紹介】

ホテルパークレーン西葛西*	03-3675-8900	標準シングル 8,900 円 (税込)
ホテル東横イン	03-5676-1045	標準シングル 6,720 円 (税込)
ホテルサンパティオ	03-3877-3810	標準シングル 6,300 円 (税込)

注意： 価格は、平成16年5月現在のものです。

\*パークレーン西葛西は「日本パン技術研究所」の名前をお出しいただければ10%割引になります。

**FAX : 03-5659-5082**

社) 日本パン技術研究所 フードセーフティ部行 担当: 山戸 (ヤマト)  
TEL : 03-5659-5081

セミナー申し込み用紙 (以下の項目にご記入の上、 <b>FAX</b> 願います)		
セミナー名	第8回 <b>AIB</b> フードセーフティセミナー	
会社名	(フリガナ)	
担当者名	(フリガナ)	
部署名		
住所	(フリガナ)	
	〒	
	TEL :	FAX :
業種	製パン・製粉・油脂・イースト・製菓・乳業・精米・流通・ 製麺・その他の食品・包装資材・PCO・建設・機械・その他 ( )	
<u>受講者名および所属</u>		
所属	氏名 (フリガナ)	生年月日*
		昭和 年 月 日
		昭和 年 月 日
		昭和 年 月 日
		昭和 年 月 日
		昭和 年 月 日
備考		

\*受講終了証書を発行するため、生年月日をご記入ください。