



(財) 食品産業センター・(社) 日本パン技術研究所 共催

食品産業のための AIB 食品統合品質システム (IQS) セミナー

21 世紀の食品企業には何が必要か？

— 米国の食品産業のトレンドを探求する —

21 世紀の食品企業には、様々に変動する消費者ニーズに的確に対応する努力が従来にも増して必要とされており、多くの食品企業では品質管理システムおよび、食品安全管理システムの高度化が進められております。

しかし、これらの取り組みの中で、品質管理および、食品安全管理の基本である GMP (適正製造規範) の高度な構築と運営に見落としがある傾向に窺えます。そしてこのような場合には、GMP の脆弱な部分から色々な食品事故が起きることになります。

したがって、これからの食品産業には GMP、品質管理システムおよび、食品安全管理システムの高度な構築と運営を 3 本の柱とする統合的なマネジメントシステムを構築することが必要とされています。

そこで、このセミナーでは、この理想的な統合的システムを適切に構築するには何を行うべきかを把握するために、食品安全に対していち早く取り組みを開始している米国より、AIB (米国製パン研究所) の講師を招き、米国の食品産業が築いてきた食品安全管理体制のトレンドをご紹介しますと共に、AIB の食品統合品質システムを紹介いたします。そしてこのシステムの基盤である GMP の構築方法をご提案いたします。また、日本企業での食品安全管理体制構築の取り組み例を紹介いたします。

確固たる食品安全管理体制の構築には、この活動への経営者の積極的な参加が不可欠です。このセミナーでは、経営者の理想的な役割をご紹介します。是非、経営者および幹部の方々のご出席をお勧めいたします。また、食品製造企業のみならず、包装資材や流通を含む広範囲な食品産業に関わる企業の方々のご参加をお勧めいたします。是非、貴社関連会社へもご紹介下さい。

AIB : 米国製パン研究所は、食品企業内の食品安全管理体制を適切に構築するための AIB フードセーフティ (GMP) 監査・指導システムを開発し、世界約 80 カ国、約 10,000 事業所において導入実績を持っています。日本国内の本活動は (社) 日本パン技術研究所がライセンス契約を交わし実施しています。導入先は製パン・製粉会社に限らず、精米、製菓、乳製品、油脂、弁当製造、包装資材および流通倉庫など多岐に渡っています。

〔開催日時〕 平成17年8月8日(月) 10:30~16:30
〔開催場所〕 発明会館(東京都港区虎の門2-9-14)
〔対象〕 食品企業および食品関連企業の経営者および幹部の方々
〔参加費用〕 ¥20,000-(税込み、昼食込み)
〔定員〕 300名(先着順)
〔申し込み方法〕 添付の申込書をFAXにてお早めにお申し込みください。
追って請求書をお送りいたします。
〔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>

予定プログラム 外国人講師には通訳がつきます。

〔司会〕 飯島 功 (社団法人日本パン技術研究所 専務理事)

1. 開会の挨拶

岩崎充利 (財団法人食品産業センター 理事長)

福場博保 (社団法人日本パン技術研究所 理事長)

2. 食品産業のメガトレンド(過去、現在、未来)

Mr. James R. Munyon (AIB President and CEO)

—昼食—

3. 食品産業のためのAIB統合品質システム(IQS)

Alfred J. St. Cyr (AIB Head of Food Safety Education)

4. IQSの基盤であるGMP(適正製造規範)の構築法

William E. Pursley

(AIB Vice President of Food Safety Education and International Development)

5. AIB監査システム導入による我国の食品工場の改善事例

井上好文 (社団法人日本パン技術研究所 常務理事・所長)

6. 閉会の挨拶

三木敏行 (社団法人日本パン技術研究所 副理事長)

↑ FAX : 03-5659-5082 ↑ (社)日本パン技術研究所

AIB IQSセミナー(8月8日開催)申込書

氏名			
会社名			
部署名		役職名	
会社住所	(〒)		
TEL		FAX	

氏名			
会社名			
部署名		役職名	
会社住所	(〒)		
TEL		FAX	

氏名			
会社名			
部署名		役職名	
会社住所	(〒)		
TEL		FAX	

申し込み後、請求書を発送いたします。

ご入金確認後、受講表をお送りいたします。請求書到着次第、お早めにお振込みください。

↑ FAX : 03-5659-5082 ↑ (社)日本パン技術研究所

会場となる発明会館ホールの地図は以下をご参照下さい。

<http://www.bekkoame.ne.jp/ha/id25154/page004.html>

発明会館ホール案内図

住所 東京都港区虎ノ門2-9-14
電話 03-3502-5499 FAX 03-3595-2763
URL <http://bekkoame.ne.jp/ha/id25154/>
交通 地下鉄銀座線「虎ノ門」駅 3番出口
徒歩5分
地下鉄「霞ヶ関」駅 A13番出口
徒歩13分

