



第4回 **AIB** ペストコントロールセミナーのお知らせ

《薬剤の使用を最小限に留める有害生物管理－IPM》

社団法人 日本パン技術研究所 主催

食品が消費者の手に届くまでの製造工程中、輸送中、および保管中には様々な潜在的な危害（物理的、微生物的、化学的）が存在します。食品に関わる施設は、危害を除去し安全で安心な食品を求める消費者へ供給するために一層の食品安全管理体制の強化・徹底に努めています。その中でも殺虫剤の管理を含む有害生物管理は、食品安全管理体制の重要な位置を占め、適切に実施されることが必要です。

昨今では、殺虫剤などの有害生物駆除剤の使用のみに頼らず、モニタリングや清掃活動などを重要視した予防的改善を基本とする総合的有害生物管理（**IPM: Integrated Pest Management**）が徐々に日本へ定着しています。食品の安全を守るためには、PCOと食品施設がこの概念を理解し、相互協力によって適切な有害生物防除管理を推し進めることが重要な鍵となります。特に食品施設へサービスを提供しているPCOはフードセーフティを考慮し、適切なIPMを導くことが期待されています。

第4回AIB（米国製パン研究所）ペストコントロールセミナーでは、AIBの教育部門の講師およびアメリカで有害生物防除に従事されている講師を招き、アメリカにおけるIPMの実践的な手法や有害生物の詳細な生態や管理方法等をご紹介します。また、国内でご活躍されている講師も招き、薬剤の使用に替わる有効な有害生物防除手法の一つとして注目されている

是非、このセミナーを食品施設へのサービスを行っている有害生物防除会社の担当者、食品施設の有害防除管理担当者の従業員教育の一環としてご活用ください。

第4回 **AIB** ペストコントロールセミナー

日 程：2004年12月16日（木）～18日（土）3日間

時 間：終日 9：00～17：00（初日8：00から受付）（全日昼食付）

費 用： ¥63,000： 当研究所および(社)日本ペストコントロール協会会員
（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

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。）



予定プログラムおよび講師陣の紹介

予定プログラム

◇ QSE(Quality System Evaluation) の紹介	◇ マウス (ハツカネズミ) の管理戦略
◇ 食品工場での有害生物管理	◇ ゴキブリの管理戦略
◇ クマネズミの管理戦略	◇ 有害生物管理のための検査手法
◇ PMP(有害生物管理プロフェッショナル) のための安全な駆除剤の取り扱い	◇ 食品工場における PMP への期待
◇ 貯蔵食品害虫の管理戦略	◇ 日本における害鳥対策*
	◇ 熱風駆虫の理論と実際**

* (社)日本ペストコントロール会員 島田先生講演

**日清エンジニアリング株式会社 石戸先生講演

講師陣の紹介



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。



Robert J. Corrigan 博士 : RMC ペストマネージメントコンサルティング会社代表

都市・産業型有害生物の IPM (総合的有害生物管理) の専門家。Purdue 大学にて都市・産業型有害生物センターの教育部長を務める。20年以上に亘り家屋の有害生物防除を扱う。有害生物防除技術者として様々な種類の食品工場の検査を実施している。主な著作物として、**Rodent Control: A Practical Guide for Pest Management Professionals** があり、共著として **Truman's Scientific Guide to Pest Control Operations** がある。AAS、BS、MS、Ph.D の学位をもつ。

日本人講師の紹介



島田 博行 氏：社団法人日本ペストコントロール協会会員。
イカリ消毒株式会社 **CLT** 研究所 所長。
1992 年イカリ消毒(株)入社。食品工場における **HACCP** コンサルティングに携わる。ペストコントロール、毛髪対策、異物対策全般等の問題解決と **HACCP** との融合に取り組み、実践的 **HACCP** を提唱する。従業員教育の視点から **HACCP** 導入活動を組み立てる独自のモデルを構築。主な著書として「人を動かす食品異物対策」：(株)サイエンスフォーラム,**2001**、「食品事故防止のための食品工場の **5S** 実践コース」：**PHP,2001** がある。



石戸 克典博士：日清エンジニアリング株式会社 海外事業部長
1979 年日清製粉(株)入社。**1991** 年日清エンジニアリング(株)開発部シカゴ駐在およびプラント第1部を経て現職。工学博士。粉体工学会会員。**2004** 年第1回 **AIB** 熱殺虫セミナーにて熱風駆虫のデモンストレーションを実施。

林 ひろ子

通訳 「(社)日本パン技術研究所嘱託」

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) 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、FAX 願います)		
希望 セミナー	第4回ペストコントロールセミナー	
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 ()	
受講者名および所属		
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。

第4回ペストコントロールセミナー

【定員】 セミナー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、当研究所より請求書および確認書をお送りします。

【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>

【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。