

改正食品衛生法公布と フードチェーンの安全について

主催：新潟食料農業大学 後援：日本政策金融公庫新潟支店

新潟食料農業大学は明日の食料産業を担う人材の育成と、地域社会と連携し、県内外の食料産業に貢献することをその使命の一つと考え、様々な社会連携活動の企画・運営を進めております。この度、その一環として「改正食品衛生法公布とフードチェーンの安全」をテーマに公開セミナーを開催することとなりました。どうぞお気軽にお申込みください。

日時

2018年10月5日(金)

13:00~17:00 (12:30開場)

会場

新潟食料農業大学 新潟キャンパス

〒950-3197 新潟市北区鳥見町940

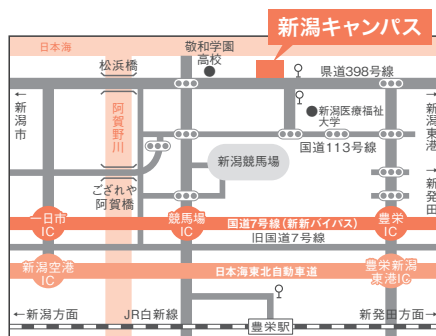
※お車で越す場合は本学敷地内の
駐車場をご利用ください。

対象

食品企業経営者、衛生管理責任者
保健所関係者、教育関係者等

定員 50名

参加費 無料



セミナープログラム

13:10
~
14:00

食品安全文化とリスクマネジメント

日々口にする“食品の安全性”はHACCPを始めとした様々な“仕組み”によって守られています。しかし“総体としての食の安全”には、やはり人の関与が大切であり、食品安全文化(Food Safety Culture)の醸成と維持が必要であることをお話しいたします。

一色 賢司 氏

(一財)日本食品分析センター学術顧問
北海道大学名誉教授
(独)食品総合研究所、内閣府食品安全委員会事務局次長などを経て、2006年北海道大学大学院教授に就任。2014年より現職ならびに放送大学客員教授等を務めている。



14:00
~
14:50

改正食品衛生法が食品事業者にもたらすもの(仮題)

県内約2万社の食品事業者の多くはこれまで“伝統的な衛生管理手法”によって私たちの豊かな食生活を支えてきました。改正食品衛生法は、事業者に国際的な活躍の場を与える機会との視点から、県内食品企業の抱える課題と展望を概説いたします。



牧 吉範 氏 (公社)新潟県食品衛生協会 専務理事

15:00
~
15:50

米国食品安全強化法(FSMA)と日本の伝統食品

キッコーマンは国内外のほぼすべての工場でISO22000等の国際的な食品安全認証を取得していますが、その基本となる管理体制は野田の醤油業の重要な伝承のひとつである“諸味改め”に起源を持つものであることお話しいたします。



佐々木 努 氏 キッコーマン食品株式会社 生産本部 品質管理部長

15:50
~
16:40

国内外へ多店舗展開する 外食企業の衛生管理

“丸亀製麺”で知られるトリドールホールディングスは、世界13か国に1,500を超える店舗を展開する外食企業です。本講演では国内ならびに、異なる生活習慣を持つ海外店舗に対する、HACCPベースのモニタリングや監査スキームをご紹介します。

讃岐 釜揚げうどん
丸亀製麺

草野 篤 氏 株式会社トリドールホールディングス 品質保証部 部長

お申込み方法

セミナーへの参加をご希望の方は、**申込みフォーム** (下記 URL または QR コードより)

または **FAX** (裏面申込書) にてお申込みください。

お申込みフォーム URL <http://bit.ly/afsem001>



◆申込み切

9/28(金)

定員になり次第締め切らせていただきます。ご了承ください。

FAX : 025-212-3308

新潟食料農業大学 アグロフードセミナー

「改正食品衛生法公布とフードチェーンの安全について」

申込書

●必要事項をご記入のうえ、お申込みください。(送付状不要)

所 属			
所 在 地	〒		
連絡先	T E L	TEL /	FAX /
	E m a i l		
参加者氏名		部 署 役 職 等	
参加者氏名		部 署 役 職 等	
参加者氏名		部 署 役 職 等	
参加者氏名		部 署 役 職 等	
参加者氏名		部 署 役 職 等	

※個人情報 は 当セミナーの運営および今後の社会貢献活動に利用し、第三者に開示することはありません。

お問い合わせ先 **新潟食料農業大学 社会連携推進課** (担当/本間・宮崎)

〒950-3197 新潟市北区島見町940

Email/renkei@nafu.ac.jp FAX/025-212-3308