



株式会社もち吉提供



株式会社まるや八丁味噌提供



「漬物を分子調理法によってシート化したもの」
石川伸一氏 提供



しこつ湖鶴雅別荘 碧の座 提供



一般財団法人 食品安全マネジメント協会
Japan Food Safety Management Association

Food Safety Convention 2021/日本

食品安全が動いている!
HACCPと輸出に役立つJFS



11.18 木 10:00 - 16:30

参加のお申込みはこちら ▶ <https://www.jfsm.or.jp/food-safety-convention/2021/>



Safe food for everyone, everywhere!

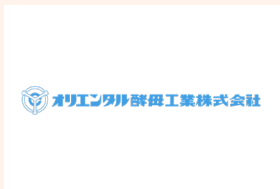
SDGs やコロナ禍などで安心安全のサステナビリティが問われています。

世界中の消費者に安全な食品が届き、安心して暮らせる社会を目指し、「農場から食卓まで (from Farm to Table/Fork)」、フードチェーンにかかわるすべての人が、食品安全(マネジメント)を学び、対話します。

協賛セッション参加企業一覧



OMリサーチ & コンサルティング株式会社



オリエンタル酵母工業株式会社



株式会社 三菱総合研究所

タイムテーブル

開会ご挨拶	10:00 - 10:20
第1部 食品安全のその先に	10:20 - 12:10
休憩	12:10 - 13:00
協賛セッション	13:00 - 14:00
第2部 食品の輸出拡大とJFS 規格	14:05 - 15:00
第3部 食品安全文化とJFS 規格	15:10 - 16:20
閉会ご挨拶	16:20 - 16:30

第1部 食品安全のその先に

基調講演 ① 10:20 - 11:10

未来の食と食品安全

近年、持続可能な食の対応として、世界中で植物性代替肉や培養肉、3Dフードプリンタなどといった「食のテクノロジー(フードテック)」が注目されています。今後、フードテックは私たちの食をどのように変えていくのか、また、食品の安全マネジメントはどのようになるのでしょうか。最新の事情を紹介しながら、食のテクノロジーの進化について考えるためのフレームについてお話しします。

石川 伸一 氏 宮城大学食産業学群 教授

講演 ① ① 11:10 - 11:40

みどりの食料システム戦略 ～持続可能な食料システムの構築に向けて～

農林水産省では2021年5月、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現させるための新たな政策方針として「みどりの食料システム戦略」を策定し、CO2ゼロエミッションや農薬・肥料の削減等の14のKPIを立てています。戦略の実現には、技術革新とサプライチェーン全体の各関係者の行動変容が重要であり、関係者が一体となった取り組みを後押しする仕組みを検討しています。

久保 牧衣子 氏 農林水産省 大臣官房 環境バイオマス政策課 室長

講演 ② ① 11:40 - 12:10

厚生労働省におけるHACCP制度化への取り組み

2018年公布の改正食品衛生法において、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、本年2021年6月1日から完全施行されました。これにより、原則全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。一方、小規模事業者に対しては、業界団体が策定し厚生労働省が確認した手引書に沿った対応を可能としています。HACCP制度化への取り組み、現状等について紹介します。

三木 朗 氏 厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課 課長

第2部 食品の輸出拡大と JFS 規格

講演 ③ ① 14:05 - 14:25

農林水産物・食品の輸出拡大に向けて

2021年上半期の農林水産物・食品の輸出額は5,773億円となり、初めて5,000億円を超え、過去最高の輸出額となりました。成長する海外市場で稼げる構造に転換するため、官民一体となって実行するための課題や施策の方向性についてお話しします。

西尾 暁 氏 農林水産省 輸出・国際局 輸出企画課 国際交渉官

講演 ④ ① 14:25 - 14:45

ジェットロの輸出支援事業

国内市場が縮小する一方で、新興国を中心とした人口増加・所得水準の向上が見込まれており、農林水産物・食品の生産者・企業の皆様にとって輸出が今後の飛躍に向けた選択肢の1つになると考えます。本講演では、セミナーの開催や個別相談による支援、商談会の開催や海外見本市への出展支援、専門家によるハンズオン支援等のジェットロの事業をご紹介します。輸出に踏み出そうとする皆様のお役に立つ情報を提供します。

日本貿易振興機構(ジェットロ)
山口 博之 氏 農林水産省 食品部 部長

事例講演 ① ① 14:45 - 15:00

輸出への取り組みと食品安全

1968年以降、アメリカを皮切りにヨーロッパ、オセアニアへと八丁味噌の輸出を開始。欧米への展示会出展のみならず各国の店舗訪問も積極的に実施。創業以来の製法を守りながら、伝統の味を海外のネイティブマーケット開拓に向け活動しています。地道な輸出額の増加と安定した顧客拡大を目指すその取り組みと食品安全、JFS-B規格取得への取り組みについてお話しします。



浅井 信太郎 氏 株式会社 まるや八丁味噌 代表取締役

第3部 食品安全文化と JFS 規格

事例講演 ② ① 15:10 - 15:25

日本旅館における HACCP の取り組み

HACCPへの取り組みからJFS規格(フードサービス)の適合証明を取得しました。食品製造の工場とは異なる厨房やレストランでHACCP管理の構築で苦労した点、JFS規格取得のメリットや今後の課題や展望についてお話しします。

徳地 利和 氏 鶴雅観光開発株式会社 しこつ湖 鶴雅別荘 碧の座 支配人
瀬尾 潔 氏 鶴雅リゾート株式会社 ISO 推進室 室長



事例講演 ③ ① 15:25 - 15:40

JFS-B規格適合証明取得への取り組み

米菓製造部は2020年5月に、米菓製造部以外の8部署(もち菓子、アイス、切餅、製麺等)は2021年7月に、米菓製造部の定期(継続)監査と共にJFS-B規格の適合証明を取得しました。それぞれJFS-B規格の適合証明を取得するまでの経緯や苦労したこと並びに規格を取得した後に社内で感じられたこと等をお話しします。

泉原 誠 氏 株式会社もち吉 米菓製造部品質衛生課 課長代理



開催日時 2021年11月18日(木) 10:00 - 16:30
会場 (オンライン) Zoom ウェビナー
申込者に参加URLをご案内いたします。

本イベントのアーカイブ配信について

JFSM会員の方を対象に期間限定でのアーカイブ配信を予定しております。JFSM会員のご入会については下記URLをご参照ください。

▶ JFSM会員のご入会方法
<https://www.jfsm.or.jp/member/apply/>

※一般の方を対象とするアーカイブ配信は行わないため、予めご了承ください。

イベントに関するお問い合わせ

一般財団法人 食品安全マネジメント協会

☎ 03-6268-9691 | 受付時間 9:30 ~ 17:30
✉ info@jfsm.or.jp | (平日) ※土日祝日は除く

事例講演 3社によるパネルディスカッション ① 15:40 - 16:20