

A : 食品の輸出拡大と市場活性化のためのHACCP

HACCP in response to Food Globalization

主催：日本食品微生物学会、日本食品衛生学会、日本食品化学学会
共催：ILSI、日本食品衛生協会、食品産業センター、食品化学新聞社

日	時	2016年5月18日(水) 9:50~17:00	
会	場	東京ビッグサイト 会議棟6階 606号室	
聴講料(税込)	事前申込み(主催学会・共催団体会員)	全日	9,000円
	事前申込み(主催学会・共催団体会員)	半日	6,000円
	事前申込み(一般)	全日	13,000円
	事前申込み(一般)	半日	8,000円
	当日申込み(会員割引なし)		18,000円

募集人員：125名

事前申込み締切：5月6日(金) ※定員になり次第締切

プログラム：

9:50~ 9:52	総合司会挨拶	日本食品微生物学会 工藤由起子氏
9:52~ 9:55	主催者代表挨拶	日本食品化学学会 代表 穂山浩氏

第一部 HACCP普及推進のとりくみ (座長：ILSIジャパン 山口隆司氏)

9:55~10:15	HACCP普及推進へ向けての厚生労働省の活動状況 厚生労働省 医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部HACCP企画推進室長 梅田浩史氏
10:15~10:35	食品輸出のためのホップ！ステップ！HACCP 農林水産省食料産業局食品製造課食品企業行動室 室長 横田美香氏
10:35~10:55	日本発HACCPと食品安全マネジメント協会の役割 東京海洋大学 湯川剛一郎氏
10:55~11:35	米国におけるHACCP最新動向
11:35~12:15	食品企業におけるHACCP原則の適用 ※逐次訳 Nestle Quality Assurance Centre AOA HACCP-Expert-EAST AOA Jantra Daolert氏

(昼 休 み)

第二部 それぞれの危機管理と対策

13:30~14:00	食品のリスク分析とフードチェーン・アプローチ (一財)日本食品分析センター 学術顧問 一色賢司氏
14:00~14:30	キューピーグループでの惣菜加工におけるHACCPの取組み キューピー(株) 品質保証本部 品質保証部 部長 内田昌則氏
14:30~15:00	カット野菜製造工程へのHACCPの導入 東京デリカフーズ(株) 経営企画室長 執行役員 有井雅幸氏
	(休 憩)
15:10~15:40	進化する漬物HACCP 東海漬物(株) 代表取締役会長 大羽恭史氏
15:40~16:10	レストランチェーンで実施する自主管理 (株)すかいらーく コーポレートサポート本部 品質管理グループ 食品衛生専門官 三牧国昭氏
16:15~16:45	総合討論
16:50~17:00	閉会挨拶 日本食品衛生学会幹事代表 富岡伸一氏