

主催：一般社団法人日本パン技術研究所

2021年6月からHACCP制度化が完全施行になり、日本国内の食品事業者のほとんどが食品安全への取り組みを求められるようになりました。また日本発のJFS-A/B/C規格に取り組む食品事業者も増えてきています。このようなマネジメントシステムを含む食品安全の規格はサプライチェーンに及んでおり、農場から食卓に至るまで安全な食品を供給することを目的にしています。どこか一つのサプライチェーンの段階が途切れても、安全な食品を供給できなくなる可能性があります。サプライチェーンを維持するためには各食品事業者で高度な食品安全システムを構築し、確実に維持していくことが大切です。

食品事業者において、食品が製造されるのは現場であり、人が関与せず食品を製造することは困難でしょう。当研究所が行っているAIBフードセーフティ指導・監査は、異物混入や食品汚染に直結しやすい現場主体で行われ、前提条件プログラム（PRP）の問題の特定と改善を支援しております。また“食品安全”だけではなく、“安心”に関わること（健康への危害がない異物など）も対象にしていることも特長です。

新型コロナウイルスはまだ終息しておりませんが、この度、下記要領にて「AIBフードセーフティセミナー」を開催致します。入場や会場設営にあたっては、参加者、講師に対して、体温測定、体調確認、およびパーティション設置、ソーシャルディスタンスの確保、定員制限、窓開け換気などの対策を講じております。本セミナーでは、PRPの理解を更に深められるよう解説を行ないますので、従業員教育の場として是非ともご活用ください。皆様のご参加をお待ちしております。

過去参加業種：

パン、製粉、油脂、イースト、フィリング、菓子、精米、麺・パスタ、乳製品、飲料、食肉加工、水産加工、冷凍食品、中食、食品添加物、調味料、香辛料、リテール、包装資材、流通倉庫、ペストコントロール、建設、設計、機械 他

第55回AIBフードセーフティセミナー

日程： 2025年12月15日－16日（月－火） （2日間） 受付：10/20（月）～開始予定

時間： 各日9:00～17:00 （初日受付 8時20分より）

費用： ￥47,300（当研究所会員）￥52,800（非会員）消費税込

※交差感染防止のため**昼食提供無し**となります。

昼食は事前にお買い求めになるなど、各自必ずご持参ください（冷蔵庫あります）。

お昼休み時間にビルからの出入りはできません。

感染防止対策のうえ会場内で食事ができる形態を準備しております。

また、弊所では**マスク着用**をお願いしています。

場所： （一社）日本パン技術研究所 6F 別面に地図がございます。

定員： 70名

講師： 一般社団法人日本パン技術研究所 AIB認定食品安全衛生監査員

セミナー内容の紹介

1. 作業方法と従業員規範
受入検査、保管規範、異物管理装置、従業員規範など
2. 食品安全のためのメンテナンス
サニタリーデザイン、ガラス・潤滑剤・塗装面の管理など
3. 清掃活動
清掃スケジュール、清掃手順書など
4. IPM(総合的有害生物管理)
IPMの考え方、ネズミ・貯穀害虫・ハエ・ゴキブリ・鳥の管理など
5. 前提条件と食品安全プログラム
教育訓練、化学薬剤管理、製品回収、供給業者の管理など
6. アレルゲン管理
7. 微生物管理
8. フードディフェンス
9. AIBフードセーフティ監査システムと他の食品安全システムの違い
10. 自主検査とバーチャルオーディット

※当日のプログラムは変更になることがございます。予めご了承ください。

※本セミナーは「AIB 国際検査統合基準」の解説を行うものではありません。

お申込み方法：

フードセーフティ事業部のホームページ、セミナー案内のページにお申込フォームがございます。
お申込受付開始は、10/20(月)～予定です。

お支払い方法：

お申込み後一週間以内に確認のメールをお送りします。受講費用のお支払金額と振込先が記載されていますので、お手続きください。

- * 指定の期日までにご入金ください。
- * ご入金確認後、受講者ご本人あて最終案内のメール（兼受講票）をお送りします。
- * 万一キャンセルされた場合でも、ご入金いただいた費用の返金はありません。（別の方の受講をお願い致します。）

お問い合わせ先： フードセーフティ事業部

TEL:03-5659-5081 foodsafety@jibt.com

【会場のご案内】〒134-0088 東京都江戸川区西葛西6丁目19-6 パン科学会館 6F
(一社)日本パン技術研究所

