

食品業界における フードセーフティとフードディフェンス

食品に対する消費者の不信感が高まり、大手流通業者の取引先選別やチェックが厳しくなっています。また、TPP（環太平洋パートナーシップ協定）締結後は、中小の食品業者も否応無くグローバル化した市場環境で戦わなければならなくなります。

それらに対応するためには、食の安心・安全体制を強化する食品安全（フードセーフティ）対策と、悪意をもった外部からの意図的な犯行に対する食品防御（フードディフェンス）対策に取り組む必要があります。

当セミナーでは、フードセーフティおよびフードディフェンス対策についての具体的な事例や最新の業界動向を理解していただき、ビジネスチャンスとして活用する手法を学んでいただきます。

○ 対象者

- ・ 食品製造業および食品取扱事業者の経営者、管理者をはじめとする全てのスタッフの方
- ・ 食品関連事業者の方と取引が発生する方
- ・ 食分野への新規顧客開拓を目指す方
- ・ 大手流通業者等との取引を行っている、またはご検討中の食品製造業の方
- ・ 食品製造業の生産現場のリーダーの方をはじめとするすべてのスタッフの方 など

○ 研修の目的

- ・ 食の安全・安心の脅威となる様々な危険要因の認識とその対策の重要性を再認識する。
- ・ フードセーフティおよびフードディフェンスを、適切・妥当な費用対効果で効果的、効率的な対策を推進するためのポイントを理解する。
- ・ ハラール認証における最近の動向を知る。
- ・ 変革のための事業計画の立て方を知る（必要な国の施策（助成金、教育研修システム）の活用を含む）。

○ 事例を交えた解説（一部紹介）

- ◇具体的なフードディフェンス対策のポイント
- ◇無駄な費用を使わず、現状からの改善方法（規模と製造の特性に合わせる）
- ◇施設周辺のごみ、衛生管理方法とは（異物混入、水溜りへの対策等）
- ◇侵入する虫・そ族等への対策・実施方法、汚染に対する対策とは（床の色・素材・施工方法・床からの高さ等）
- ◇現場で無理なく実践するための仕組みとは
現場で確実に実行していただくための「仕組み作り」の手法とは フロー図、マニュアル、手順書等のサンプル作成

■開催日：2015年6月4日（木） 9：30～16：30

■場 所：松山市総合コミュニティセンター（松山市湊町七丁目5番地 TEL 089-921-8222）

■参加費：1名様 10,800円（消費税・テキスト代を含む）◆ 定員：20名

■お問合せ先：株式会社SRSコメンズメント

〒790-0047 松山市余戸南6-4-19 (TEL: 089-974-0878 FAX: 089-974-5878)

HP <http://www.srs-commencement.co.jp/> E-mail: esu@bronze.ocn.ne.jp

(株)SRSコメンズメント 阿部 行

(FAX 089-974-5878)

『食品業界におけるフードセーフティとフードディフェンス』申込書

貴社名		ご担当者名	
参加予定人数		E-mail	
所在地	〒		
TEL		FAX	