



第35回AIBフードセーフティセミナーのお知らせ

主催：一般社団法人日本パン技術研究所

食品のサプライチェーンに携わる食品関連施設を衛生上の危害なく維持していくには、有効に機能する高度な食品安全プログラムを構築し、そのプログラムを現場において確立することが重要となってまいります。また、年々高まる『安全で安心な食品』を求める消費者のニーズに応えるには、食品安全管理活動を一貫して継続的に行い、構築したプログラムの実効性やその徹底状況を定期的に検証し改善していく必要があります。

当研究所ではAIBフードセーフティ監査システムを通して、ご依頼いただきました施設の食品安全プログラムの構築と更なる強化・向上に対する支援をさせていただいております。この活動では、食品安全プログラムの根底にある適正製造規範(GMP)を中心とした前提条件プログラムの構築と維持向上に重点を置いております。

この度下記の要領にて「AIBフードセーフティセミナー」を開催いたします。本セミナーではこの前提条件プログラムの理解を更に深めていただけます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いただきますようお願い申し上げます。多数の皆様のご参加をお待ちしております。

過去出席業種内訳： 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、コンサルティング他

第35回AIBフードセーフティセミナー

日程： 平成30年8月2日(木)、3日(金) (2日間)

時間： 各日9:00~17:00 (初日受付8時より)

費用： ￥46,440(当研究所会員) ￥51,840(非会員) ※昼食代、消費税込

場所： 一般社団法人日本パン技術研究所

別面に地図がございます。

定員： 90名(定員になり次第申し込みを締め切らせていただきます。お早めにお申込みください)

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場合がございます。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、6月4日(月) 予定です。

http://www.foodsafety.jp/2016_new_hp/3seminar/JIB_AIB_seminar.html

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がない場合は、正式のお申込みとして受理されませんのでご注意ください。
- * 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できません。（別の方の受講をお願い致します。）

お問い合わせ先 : フードセーフティ部

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

【会場のご案内】

住所:〒134-0088 東京都江戸川区西葛西6丁目19-6 パン科学会館

東京メトロ東西線「西葛西駅」より徒歩約5分(下記地図参照)

