

平成 30 年 1 月吉日

食品安全ご担当者様各位

一般社団法人日本パン技術研究所
所長 井上好文

AIB 特別セミナー2018 の開催のお知らせ

拝啓 時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。

この度、私共一般社団法人日本パン技術研究所（以下 JIB）は AIB インターナショナルと共同で、FSSC22000 などの GFSI 認証スキーム規格を取得されている企業の皆様に食品衛生管理体制の高度化を更に進めて頂くための一つの手段として AIB フードセーフティ監査の利用があることを紹介させて頂く、AIB 特別セミナー2018 を開催することになりましたのでご案内させていただきます。

AIB フードセーフティ監査とは、経験を積んだ AIB 認定監査員が詳細で徹底的な現場検査と教育的な指導を行う現場重視の食品衛生教育システムであり、米国の AIB インターナショナルが 1948 年に開始し、その実効性が高いことから、今日では世界各国で約 10,000 の食品関連事業所で利用されています。我国では 2000 年の異物混入騒動への対応策として AIB フードセーフティ監査が極めて有効であるところを見出した大手製パン企業の依頼を受けて、私共 JIB が AIB インターナショナルとライセンス契約を結び、2001 年から同監査を実施しています。JIB が開始した当初の同監査利用事業所は製パン工場が大半で年間 30 事業所ほどの利用件数でしたが、その効果が徐々に他の食品企業に伝わり、今日では、製粉、精米、マーガリン、弁当／サンドイッチ、乳製品、食肉加工、流通倉庫などの事業所に普及し、年間約 400 の事業所で利用されています。利用事業所では HACCP で言う前提条件プログラム（一般衛生管理）の高度化が進み、健康上の危害の予防的防止だけではなく、異物混入等のクレームの顕著な削減、従業員の能力の向上、あるいは生産性の向上が進められています。

以上のような状況の中で、近年は同監査を休止し、GFSI 認証スキーム規格を取得される企業が世界的な規模で増加しましたが、多くの皆様が現場を徹底的に検査する AIB フードセーフティ監査が必要であると再認識し、同監査の書類の審査を省略してほしいとの依頼を受けるようになりました。そこで AIB インターナショナルでは、2015 年から現場の徹底検査と教育活動に特化した『インスペクション・オンリー』という監査を開始し、我国でも FSSC22000 を取得された企業で利用され、高い評価を頂いています。

従来 AIB フードセーフティ監査をご利用頂いていない企業の皆様にも、AIB 監査のインスペクション・オンリーが食品衛生管理のさらなる高度化、あるいは異物混入クレーム対策の高度化にお役に立てると考え、その内容を検討して頂くセミナーを実施させて頂くことにしました。

セミナーの概要は次頁に記載させていただきますが、GFSI 認証スキーム規格に取り組みられている皆様にお集り頂き易いように、GFSI 世界食品安全会議の最終日である 3 月 8 日に同会場の近隣のホテルで開催させていただきます。どうか概要を一読し、本セミナーへの参加をご検討頂けますよう、よろしくお願い申し上げます。

敬具