

あなたの食品工場に、価値を足す。

FACTAS + FOOD

第7回

東京開催

FACTASセミナー (食品企業様向け)

食品企業の食品安全体制を証明する「食品安全規格」。認証要求水準はバージョンアップを重ね、グローバル統一基準へと進化しつつあります。大手企業の導入を皮切りに、食品業界の常識へと浸透し始めている今、認証を「審査する側」と「審査を受ける側」の双方の声から、食品安全規格の実像を浮き彫りにしたいと思います。

第1部講演

審査する側

「FSSC22000」取得による効果 メリットとデメリットについて

～認証機関としての立場から食品工場の取り組み事例紹介～

食品の品質と安全性に対する消費者の関心はますます高まる一方で、食品関連企業からは「グローバルに通用する食品安全規格の取得が要求される」ケースが増えています。このような中、FSSC22000という食品安全規格が発行され、世界の主要な小売業者をはじめとする団体で構成する「GFSI」がこの規格を承認したことによって、国内外で認証件数が増加の一途。FSSC22000認証の国内トップシェアを誇るSGSジャパン様に、GFSIの最新動向とFSSC22000の概要をはじめ、最前線の現場をご紹介します。

講師

SGSジャパン株式会社
認証サービス事業部 プロダクトリーダー
食品認証部 業務管理責任者

名倉 卓 様



「GFSI(Global Food Safety Initiative)」とは世界的な食品の流通や製造ネットワーク団体(TCGF)の傘下にあたる、食品安全を推進する組織。小売業、製造業、食品サービス業、認定・認証機関、食品の安全に関する国際機関が参加している(2000年発足)。

第2部講演

審査を受ける側

「FSSC22000」導入事例 導入時の苦勞と苦勞以上の波及効果

取引先からの取得要請を受けて、限定した登録範囲で導入を決めた株式会社えひめ飲料様。今では、「製品限定」を取り外し、清涼飲料水から乾燥果皮(陳皮)に拡大した取り組みを「まじめに」進めています。



その先に見えてくるものとは？

講師

株式会社えひめ飲料
松山工場 副工場長

有田 元一郎 様



主催者プレゼンテーション

その省エネ、「増エネ」になっていませんか？

三和建設の「名物オヤジ」はいつも思う。省エネを狙ったあるスーパーマーケットでは、店内の照明が暗い。商品自体も暗く、働く人の顔も暗い…。「省エネはそこやない!!!」食品企業に明るいニュース提供を今回も誓う。

講師

三和建設株式会社
チーフエンジニア(環境ソリューション領域)

川端 康司



開催日 2014年6月26日(木)

受付 13:00～ 講演 13:30～16:30

※講演終了後、個別相談の時間を設けています。

会場 東京国際フォーラム 申込締切 6月23日(月)

ガラス棟会議室6階(G602)
東京都千代田区丸の内3-5-1

TEL ▶ 03-3891-8871

メール ▶ FACTAS@sgc-web.co.jp

FAX ▶ 03-3805-2265

※右記にご記入後、ご送信ください

参加
無料
予約制
先着80名

FAXでのお申し込みは下記項目にご記入ください

貴社名	
参加者氏名	フリガナ
参加人数	
連絡先(電話番号)	
ご紹介先	



つくるひとをつくる
三和建設株式会社
http://www.sgc-web.co.jp

東京本店 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里4-10-10
Tel:03-3891-8871 Fax:03-3805-2265
担当:小泉・平松

大阪本店 〒532-0013 大阪市淀川区木川西2-2-5
Tel:06-6301-6636 Fax:06-6300-1781
担当:杉本・渡部