



フードセーフティジャパン2018



フードファクトリー2018



2018年 **9月26日水** 《》 **28日金**

東京ビッグサイト 東ホール・会議棟

■主催：一般財団法人食品産業センター、公益社団法人日本食品衛生協会
 ■共催：アテックス株式会社
 ■入場料：2,000円(税込) ※本券持参者、Web事前来場登録者は無料

最新情報・セミナー聴講登録はこちら

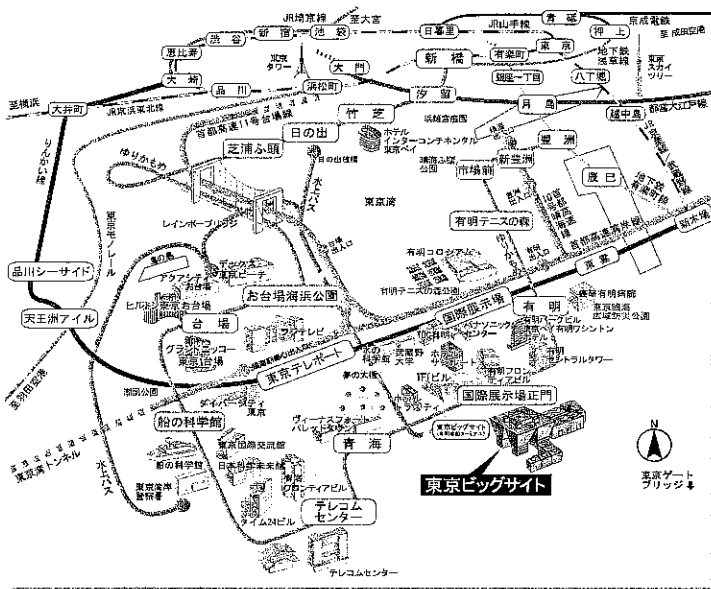
www.f-sys.info



交通アクセス

*ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください。

東京ビッグサイト 〒135-0063 東京都江東区有明3-10-1 TEL:03-5530-1111(代)
<http://www.bigsight.jp/>



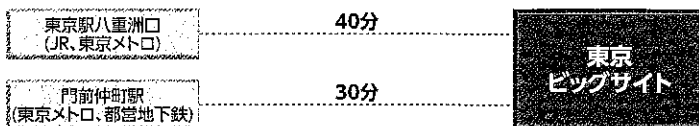
■りんかい線 国際展示場駅下車 徒歩7分



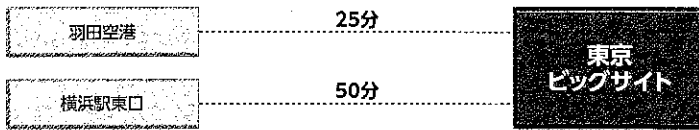
■ゆりかもめ 国際展示場正門駅下車 徒歩3分



■路線バス



■高速バス(リムジンバス・京急バス)



特別招待券

本展は入場登録制です。名刺を添えるが、登録欄をすべてご記入の上、受付にお渡しください。引き換えに入場証をお渡しいたします。

●該当の項目に1つチェック☑をつけてください。

業種

1 学校給食
 学校 幼稚園/保育園 給食センター

2 公的機関
 教育委員会 地方自治体 他の官公庁・団体

3 病院・高齢者施設
 病院 高齢者施設

4 食品製造業
 食品 惣菜 飲料

5 フードサービス
 弁当・惣菜 給食サービス
 外食チェーン レストラン・ホテル

6 小売
 GMS・SM CVS・ドラッグストア
 百貨店・その他

7 流通・物流
 卸売 卸社 物流 倉庫

8 機器・設備メーカー
 機器・装置 容器・包装・資材

9 建築・設計・エネルギー
 建設・設計 エネルギー関連

10 その他
 学生・一般 報道

職種

経営・管理 生産・工務 品質管理 物流・ロジスティクス 設備導入・管理 研究・開発
 営業・広報 企画・調査 情報・システム 栄養管理 調理 その他()

貴社名・団体名 _____

所属・役職 _____

氏名 _____

〒 _____

住所 _____

Tel. _____ E-mail _____

次回(2019年)の出展について

出展に関心がある 出展を予定または検討している 出展対象ではない

【個人情報の取り扱いについて】 ご提供いただく個人情報は、事務局にて厳重に管理いたします。また、展示会の情報をご案内させていただいた際の私用や、結果報告書等に本展者情報として氏名を伏せた上で、社名部署を掲載する場合があります。予めご了承ください。事務局が管理するご自身の情報について、修正、表示会情報などの受け取りの停止、データベースからの登録抹消を希望される場合は事務局までご連絡ください。ご案内を希望されない場合は☑をつけてください。

フードセーフティジャパン事務局 TEL: 03-3503-7827 〒100-0013 東京都千代田区有明4-2 大洲生命ビル404号 アテックス404
 フードファクトリー事務局 TEL: 03-3503-7807 FAX: 03-3503-7620 E-mail: office@f-sys.info

招待会社名 _____

9月26日(水)

会場6F FS-01 10:00-11:30

食品製造業におけるデジタル化 (AI・IoT など) を駆使しての生産革新

食品企業における Smartfactory 需要に加え、ロス低減の取組が事例、食の Blockchain 活用事例、そしてIoTを支える Smartfactory データ連携に關してご紹介いたします。

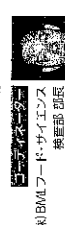


佐藤 信広氏
 CBS 事業本部 食品事業部 シニアコンサルタント

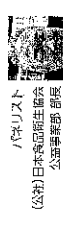
会場6F FS-02 10:00-11:30

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (いっゆる基準 B)

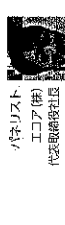
2018年5月7日 HACCP制度が法整備し施行は2年後となりました。食品施設は、取組を促すおかげで進んでいくわけですが、あつてもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (いっゆる基準 B) は対象施設が多く、最新情報を専門隊からわかりやすく整理していただく機会を設けることができればと思います。



矢島 秀章氏
 (株)BMLフード・サイエンス 検査部長



鶴身 和彦氏
 (公)日本食品衛生協会 公益事業部 部長



高澤 公栄氏
 (株)トリーホールディングス 品質保証部 部長

会場6F FS-03 10:00-11:30

食品を取り巻く法律とお客様に分かりやすい表示について

食品表示は、2015年4月1日に施行された「食品表示法」だけでなく、景品表示法、計量法の表示と自治体の条例、業界の公正競争規約に照らして作成しなければなりません。法守衛守に「お客様に分かりやすい表示」を加えてご説明致します。



伊藤 芳氏
 (株)イシダ 食品企画部 流通・物流商品企画課 主管

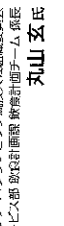


9月27日(木)

会場6F FS-04 10:00-11:30

東京2020大会に向けた食品衛生の取組

オリンピック・パラリンピックにおける食品衛生の取組と、その特徴を踏まえた食品衛生の取組について解説します。

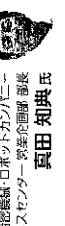


丸山 玄氏
 (公)東京オリンピック・パラリンピック組織委員会組織委員会 大会組織本部 第一部長

会場6F FS-05 10:00-11:30

協働ロボットがもたらす新しいものづくりの現場

現場内容は、■産業用ロボットの活用 ■少子高齢化 (労働力不足) 問題 ■設備修繕、重機修繕問題 ■現場に備えた設備開発をテーマに、製造現場の自動化と今までの違ってできた労働力不足問題に対する、ロボットメーカーからの取組をご紹介します。



真田 知典氏
 川崎工業(株) 情報統括・ロボットカンパニー ロボットビジネスセンター 営業企画課 部長

会場6F FS-06 10:00-11:30

食品保存性と安全性を高める包装技術

当社は、透明パリアフィルムの世界一の供給者であり、100年に及ぶパッケージ(包装材)の供給者でもあります。その知識から食品保存性を高める包装材の事例をご紹介します。併せて、証券印刷 (セキュリティ対応) でも100年以上の供給者であることから、RFID やIC T を活用した履歴管理を中心とした食の安全安心についてもご紹介いたします。



松本 博氏
 (株)新田 生活・産業事業本部 パッケージソリューション事業部 部長



会場6F FD-01 10:00-11:30

【基調講演】食品業界と物流施策

総合物流部長大嶋 (2017年度-2020年度)の経験に基づき、食品物流と総合物流政策の接点、今後の方向性を議論する。

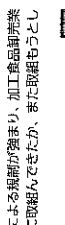


荒木 勉氏
 東京理科大学大学院 教授、上野大学 名誉教授

会場6F FD-02 10:00-11:30

加工食品卸売業の物流システムの課題と革新の方向

物流業界が大きく変化の中で制度変更による規制が強化、加工食品卸売業の物流システムが、その課題にどのように取組んできたか、また取組もうとしているかについて報告します。



奥山 則康氏
 (一)村日本加工食品卸売協会 専務理事

会場6F SZ-01 10:00-11:30

中食・外食産業をめぐる情勢について

外食・中食産業を取り巻く最近の動向 (人手不足、外国人雇用、労働生産性、キャッシュレス、ビッグデータの活用など) と、これからの外食・中食産業の未来。



新藤 光明氏
 福井県産産 食品産業局 食文化・市場部 部長

会場6F SZ-02 10:00-11:30

中食業界の展望と国内外の取り組み事例

【お客のPOSに合わせた「ラシオ」の取組】4 店舗での品揃え】 成長を続ける中食産業で「ラシオ」の取組がもたらすメリットを解説します。POSシステムには2つあります。一つは「ラシオ」、もう一つは「チヤンロス」です。この相違するロス削減のための、国内外の事例を紹介いたします。



坂取 博幸氏
 坂取フーズ(株) CEO 専務 代表

会場6F FB-02 10:00-11:30

病院内における異物混入状況に関する後方分析の徹底的研究

本事業の目的は、病院食の異物混入とその対策について特定施設研究である病院内がんセンターが実施しているインタビュー、アンケート、アクシデント発生後分析事例に照らし、どのようにして徹底対策が行われてきたのかを勉強し共有することである。

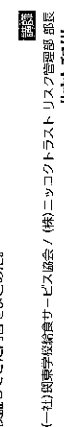


青山 高氏
 病院食専門機関がんセンター 栄養室 専門主任

会場6F FG-02 10:00-11:30

学校給食における異物混入防止対策 -事例から学ぶ-

近年の学校給食現場における異物混入事故の多発を受け、事故ゼロを目指す目標に際してのアンケート調査 (平成27年度版) 結果をもとに防止対策について3年間に基づいて検証してきた内容をまとめた。

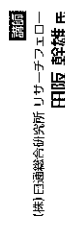


北村 和世氏
 (一)社団法人学校給食サービス協会 (株)ニッポンコトコトリス 管理部長

会場6F FD-04 10:00-11:30

日本の物流現場の現状と課題 ~グローバルな視点から~

1. 我が国の物流現場の現状と指摘される近未来の状況
2. 我が国の物流の生産性・品質と国際的評価
3. 物流の生産性、品質と標準化・イノベーションとの関係
4. 労働力の定量化、生産性・品質向上のための強固な物流対策の考え方を紹介



田阪 幹雄氏
 (株)日通総合物流研究所 リサーチフェロー

会場6F SZ-03 10:00-11:30

食料品製造業における労働安全対策

食料品製造業における労働安全は、製造業全体の労働災害の約2割を占め、最も多く発生している。平成27年度、製造業全体の労働災害発生件数は674人中、食品製造業7963人。また、食品加工用機械による災害も多発しており、これらの現状と対策を紹介する。



高橋 洋氏
 厚生労働省 厚生労働省 労働安全衛生部 主任 中野 隆 専務理事

会場6F FG-03 10:00-11:30

学校給食における HACCP 対応

厚生労働省は平成30年6月13日(月)に食品衛生法の一部を改正し、HACCPに沿った衛生管理の徹底を促す。学校給食でもHACCPの導入が求められることから「学校給食衛生管理」に基づいてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について紹介する。



伊藤 武氏
 (一)財団法人学校給食協会 名誉所長

会場6F SZ-04 10:00-11:30

近年の腸管出血性大腸菌による食中毒事例とその特徴

近年の食中毒において、重症率の高さや広域同時発生という社会的影響の大きさから、腸管出血性大腸菌による食中毒事例のインパクトは大きい。代表的な事例における腸菌の増殖や注目すべき事例についてまとめる。



砂川 富正氏
 国立感染症研究所 腸菌感染症センター 第二部長

全セッション事前聴講申込制 聴講無料 >>> 8月中旬から公式WEBサイトにて受付開始



当日聴講受付の際、来場者証を提示いただく必要があります。

※本セミナーは聴講無料です(定員になり次第、締め切ります)。セミナーを聴講するには来場登録が必要となります。https://www.f-sys.info/registration/ からご登録ください。

9月28日(金)

会議棟6F **FS-07** 10:00~10:45

GFSI の活用による食品安全リスク低減と業務効率向上の実現

GFSI 承認規格は食品流通のパスポートとして様々なメリットがあります。国内外HACCP制度、FSSC、JFS、CODEX、各社の監査や調達基準などと協調するGFSI をどのように利用すれば良いのかお話しします。

講師

(株)カーギルジャパン
フードセーフティ部 部長
篠田 直樹氏



会議棟6F **SZ-05** 10:00~10:45

異物混入苦情の実態と食品事業者喫緊の課題

昨今頻発している食品の異物混入苦情対策としての商品回収。商品回収が適正な異物混入対策たりうるのか? 混入リスク削減に向け食品事業者の喫緊の課題について考察する。

講師

(公社)日本食品衛生協会 出版部 技術参与
佐藤 邦裕氏



会議棟6F **FS-08** 11:00~11:45

低温空調設備における結露対策と省エネ対策

食品工場や低温倉庫などの低温空調設備に関して、結露対策は当社グループで設計・工事も含めた対策を実施。機器についてもインバーター化や霜取り運転の改善などを進め、省エネ対策を推進しています。

講師

ダイキン工業(株)
低温事業本部 営業部 冷設システム販売推進課長
中嶋 洋登氏



会議棟6F **SZ-06** 12:00~12:45

弁当・惣菜業のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理

平成29年度さいたま市地域連携 HACCP 導入実証事業(弁当・そうざい製造販売)を例に、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の考え方・進め方を紹介します。

講師

(公社)日本食品衛生協会 学術顧問 学校法人 東海大学 海洋学部 水産学科 客員教授
荒木 恵美子氏



会議棟6F **FS-09** 12:00~12:45

食品原材料や包装資材にも国際標準のバーコードを

原材料メーカー、加工食品メーカー、卸小売業、システムベンダー、有識者等の参加を得て「原材料識別のためのバーコードガイドライン」を発行しました。本セミナーではガイドラインのねらい、メリット、活用事例を中心に紹介します。

講師

(一財)流通システム開発センター
ソリューション第1部 グロスリー業界グループ
岩崎 仁彦氏



展示ホール **FD-07** 14:00~14:45

小売業から見た物流サービスレベルとコストの考え方

物流環境が厳しさを増す中、従来は前提条件となっていた小売業向け物流サービスレベルについても、メーカー、卸も含めていよいよ見直しをせざるを得ない環境となっており、本日に必要となるサービスレベルとはいったい何なのか? 適切な流通上のコストをメーカー、卸と小売りがどの様に考えるべきか? 問題提起、解説を行います。

講師

(株)Believe-UP 代表取締役
信田 洋二氏



会議棟6F **FS-10** 15:00~15:45

食品工場内の自動搬送技術 ~省人化と安全・衛生面への貢献~

近年、関心が高まっている食品工場内の搬送の自動化技術を中心に講演致します。自動化や省人化に加えて、ヒューマンエラー、コンタミネーションの防止、清掃性向上の寄与など搬送機器導入のメリットをご紹介します。

講師

村田機械(株)
L&A 事業部 FA 営業部 部長
浦谷 和幸氏



会議棟6F **SZ-07** 14:00~14:45

中食産業の経営改善・生産性向上の取組やその成功要因 ~事業者パネルディスカッションを通じて~

本セミナーでは「中食産業の経営改善・生産性向上」をテーマに、事業者様やソリューションベンダー様とのパネルディスカッションを通じて、「経営者の視点」から各社の課題・取組ポイント・成果について具体的にお話を頂きます。

講師

農林水産省(株)野村総合研究所 社会システムコンサルティング部 プリンシパル
坂口 剛氏



会場構成

