



第29回美しい街づくりセミナー



フードディフェンスのためにできること

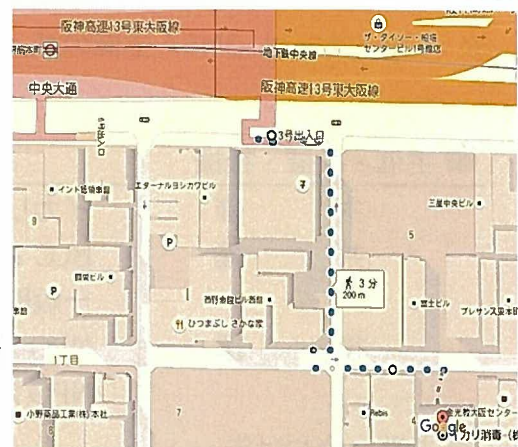
～商品回収、食品ロスをなくすために～

「食の安全」に対し社会的な関心が高まる中、食品取扱企業に関しては HACCP 義務化（食品衛生法改正）や FSMA（食品安全強化法）の施行、FSSC 等の国際規格も視野に入れた食品安全に関する取り組みをしなければならない状況が続いております。

また、日本の食品廃棄量は世界の食料援助量の約二倍に上り、こちらも大きな課題です。この原因には食品取扱企業における「対応と対策の混同」があり、企業イメージの保持や SNS への対応のため期限前に廃棄や返品する独自ルールの運用や、クレーム対応として速やかに食品回収する等、科学的根拠に乏しいリスク対応（リスク=早く排除する）という心理的要素も背景にあるようです。

商品回収、食品ロス削減に向けた国の施策を踏まえ、クレーム発生時の対応・対策の違いや、企業としての取り組み例として「フードディフェンスにおける脆弱性評価」等にも触れながら解説致します。最新の情報提供に加え、皆さまと意見交換ができればと考えております。ご参加をお待ちしております。

日時 2018年2月28日(水)
時間 13:30~16:30(受付 13:00~)
会場 イカリ消毒株式会社 大阪オフィス
大阪市中央区久太郎町 1-4-8
堺筋本町ガーデンスクエア 9F
受講料 無料
申込方法 メール kanbunken-1@ikari.co.jp
上記アドレスへ【社名・お名前・住所
電話番号・所属・役職】を入れ
お申し込み下さい。
申込締切 準備の都合上、2月21日までに
お申し込み下さい。
尚、定員(30名)になり次第締切らせていただきます。



地下鉄中央線・堺筋線 堺筋本町駅
3番出口より徒歩3分

プログラム(概要)

※講師の変更や終了時間が前後する場合がございます

●開会挨拶

司会：BLC 長澤 住奈里
イカリ消毒株式会社 常務取締役 黒澤 尚子

●講演：食品安全のためにできること

講師：一般財団法人 環境文化創造研究所 主任研究員 藤村 晶氏

講演内容



食品苦情や回収統計を拝察していると「苦情対応」と「対策」が混同されている場合もあり、また「リスク=できるだけ早く排除するもの」と片づけてしまうことが多いように感じます。食に関わる無駄をいかになくすかという観点を含め、食品安全に関わる取り組みや最新情報などをお伝えできたら幸いです。本講演では「苦情における対応と対策の違い」「リスク=排除するものではない」「責任と相互理解」をキーワードにお話しをさせていただきます。

ディスカッション

●サービスのご紹介

進行：美しい街づくり推進協議会 理事 赤林 幸

●閉会挨拶

美しい街づくり推進協議会 理事 小田 清治

※ 本セミナーは、BMSA 主催のバイオセーフティ技術認定更新の単位取得対象事業です。

■主催・共催・後援

主	催	イカリ消毒株式会社 美しい街づくり推進協議会
共	催	BLC さくら WOMEN
		一般財団法人 環境文化創造研究所
後	援	NPO 法人 BMSA 近畿地域拠点運営委員会
		NPO 法人 関西 BS 交流会

■お問い合わせ先

Kanbunken
環境文化創造研究所

一般財団法人 環境文化創造研究所 美しい街づくり推進協議会
事務局：犬塚 理恵
〒541-0056 大阪府大阪市中央区久太郎町 1-4-8
E-mail:kanbunken-1@ikari.co.jp
TEL:06-6264-2741 FAX:06-6264-2740

IKARI