

**1**  **パソコン (各種検索サイト)からダイレクトで**  
 セミナーID(半角数字) **JMA 100488** で検索  
 もしくは、<https://school.jma.or.jp/>  
 ※貴社の情報セキュリティ方針等でwebからのお申し込みが難しい方は  
 マネジメントスクールまでお電話にてお問い合わせください。  
 TEL : 03(3434)6271

**2**  **スマートフォン・タブレットから**  


**参加申込方法 (税込)**

参加セッション数	1セッション/1名	2セッション/1名	3セッション/1名	4セッション/1名
一般社団法人日本能率協会 法人会員	19,250円	34,100円	49,500円	60,500円
会 員 外	23,100円	41,800円	60,500円	75,900円

※テキスト(資料)が含まれております。**昼食はついておりません。**  
 ※法人会員ご入会の有無につきましては、HPにてご確認ください。→ <http://www.jma.or.jp/membership/>  
 ※参加申込規定はお申込みページにてご確認ください。  
 ※複数セッション参加でお申し込みの場合は、セッション毎に交替参加ができます。ただし、FOODEX JAPAN 2023 の無料招待券は参加者1名に1枚となります。

**キャンセル規定**

キャンセルご連絡日	キャンセル料
開催15日前～開催8日前 (開催当日を含まず)	参加料の10%
開催7日前～前々日 (開催当日を含まず)	参加料の30%
開催前日および当日	参加料の全額

- ご注意**
- 上記金額はご参加セッションのテキスト・資料代が含まれています。(テキストは当日、会場でお渡しいたします。ただし、社内データ等の講演資料は印刷物としてお渡しできないことがあります)
  - セッション選択はお申し込み時に、ご決定ください。
  - 会場内での録音、録画はご遠慮ください。
  - お申し込みいただいた方にはセミナーインフォメーションをお送りする場合がございます。

(注)キャンセルの場合は必ずJMAマネジメントスクールの問い合わせフォームよりご連絡ください。

**会場案内 東京ビッグサイト 会議棟6F 会議室**  
 〒135-0063 東京都江東区有明3-11-1  
 TEL:03-5530-1111(代)

**【交通のご案内】**

- りんかい線**  
 新木場駅 徒歩約5分  
 国際展示場駅 徒歩約10分  
 大崎駅 徒歩約15分
- 京浜急行バス**  
 横須賀駅 徒歩約5分  
 大崎駅 徒歩約15分
- JRバス関東**  
 大崎駅 徒歩約15分  
 国際展示場駅 徒歩約10分
- ゆりかもめ**  
 新橋駅 徒歩約10分  
 豊洲駅 徒歩約15分
- 都営バス**  
 有明駅 徒歩約5分  
 国際展示場駅 徒歩約10分
- 京浜東北線**  
 大崎駅 徒歩約15分  
 国際展示場駅 徒歩約10分
- 有明線**  
 有明駅 徒歩約5分  
 国際展示場駅 徒歩約10分
- 都営浅草線**  
 大崎駅 徒歩約15分  
 国際展示場駅 徒歩約10分
- 有明線**  
 有明駅 徒歩約5分  
 国際展示場駅 徒歩約10分
- 都営浅草線**  
 大崎駅 徒歩約15分  
 国際展示場駅 徒歩約10分



**第18回 食品安全シンポジウム**

The 48th International Food and Beverage Exhibition  
**FOODEX JAPAN 2023**

**申込に関する問い合わせ先**(参加証・請求書・キャンセル・変更などに関する内容)  
 JMAマネジメントスクール TEL : 03(3434)6271  
 電話受付時間 月～金曜日9:00～17:00 (ただし祝日を除く)  
 メール : [seminar@jma.or.jp](mailto:seminar@jma.or.jp) FAX : 03(3434)5505

**プログラム内容の問い合わせ先**  
 一般社団法人 日本能率協会 ISO研修事業部  
 電話 03(3434)1242 (直通) Fax 03(3434)1243

第18回 **食品安全シンポジウム**

会期：2023年**3月9日(木)**  
 ~**10日(金)**

会場：**東京ビッグサイト**  
**会議棟 6F会議室**  
 (東京都江東区有明)



➡ **最新情報はWEBサイトでチェック!**  
 (お申し込みもコチラから)

**食品安全シンポジウム** **検索**  
<https://school.jma.or.jp/foodsqm/>

**同時開催**  
 The 48th International Food and Beverage Exhibition  
**FOODEX JAPAN 2023** **食品安全対策展**

会期 **2023年3月7日(火)～10日(金)**  
 会場 **東京ビッグサイト**  
<https://www.jma.or.jp/foodex/>

食品安全シンポジウムにお申込みいただくと、  
**FOODEX JAPAN 2023 の入場が無料になる**  
 ご招待状を送付します!!  
 (招待状が無い場合は入場料¥10,000)



参加対象

食品製造、フードサービス、食品流通・小売、包装材料、食品機械など食品関連企業の経営幹部、品質管理・品質保証、製造・技術、生産、研究開発、ISO、経営企画、リスクマネジメント部門の方々

最新情報はWebサイトでチェック!!  
お申し込みもコチラから スマホにも対応

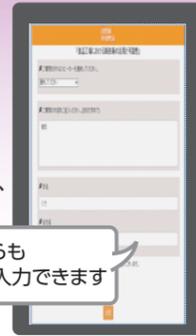
👉 <https://school.jma.or.jp/foodsqm/>



インターネットを使って  
質疑いたします。

ご自身がお使いの端末(スマートフォン、タブレット、PC等)をご持参ください。

スマホからも  
質問等を入力できます



## 「食品安全シンポジウム」企画委員会



東京大学大学院  
農学生命科学研究科 教授  
中嶋 康博

- 委員長 中嶋 康博 東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
- 委員 濱崎 芳浩 味の素株式会社 品質保証部 品質保証推進グループ グループ長  
寺岡 雄志 アース環境サービス株式会社 執行役員 学術部長  
上保 健一 江崎グリコ株式会社 グループ品質保証部 部長  
真殿 達士 カゴメ株式会社 品質保証部 部長  
古賀 拓郎 キッコーマン株式会社 品質保証部長  
津田 晃 株式会社紀文食品 執行役員 商品衛生管理室 室長  
原田 雅己 サントリーホールディングス株式会社 品質戦略部 シニアスペシャリスト  
湯川 泰洋 東洋製罐株式会社 品質保証部 担当部長

- 山根 浩一 株式会社永谷園ホールディングス 執行役員 品質保証部長  
奥河 卓司 株式会社ニチレイ 品質保証部長  
鈴木 隆一 株式会社日清製粉グループ本社 R&D・品質保証本部 品質保証部 部長  
岩間 清 日本ハム株式会社 中央研究所 研究所長  
佐合 徹也 ハウス食品株式会社 品質保証部長  
吉田 照展 株式会社明治 品質審査部 部長  
杉野 弥 雪印メグミルク株式会社 品質保証部長

1日目 2023年3月9日(木)

(敬称略) ● コーディネータ ☉ スピーカー

S1

## 我が国の食品輸出促進策と食品輸出における海外法規制対応

● 中嶋 康博 東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授、本シンポジウム企画委員長

10:00

### 農林水産物・食品の輸出促進について

発表要旨 1. 農林水産物・食品の輸出の状況について 2. 政府の輸出促進体制について 3. 輸出拡大実行戦略や輸出促進法に基づく取組について

☉ 木村 好克 農林水産省 輸出・国際局 輸出企画課 課長補佐

### 輸出食品における各国基準(添加物および食品表示等)調査と実務上のポイント

発表要旨 1. 各国の基準調査(規格基準、使用基準、表示基準)の手順について 2. 各国の添加物使用基準の調査と課題について 3. 各国の食品表示基準(および強調表示基準)の調査と課題について

☉ 川合 裕之 株式会社ラベルバンク 代表取締役

### 海外食品添加物規制早見表の開発背景と今後の展開について

発表要旨 1. 23年1月公開予定の海外食品添加物規制早見表開発の背景 2. 事前公開されたパイロット版との相違 3. 使用事業者の意見を反映して公開された早見表の概要と今後の展望について

☉ 捧 智恵子 一般財団法人食品産業センター 事業推進部 次長

12:45

12:45

(シンポジウム昼休み)

14:15



The 48th International Food and Beverage Exhibition

# FOODEX JAPAN 2023



## 食品安全対策展

へ是非お越しください。

展示会場で貴社の課題解決のヒントが見つかります!



S2

## 食品関連産業におけるサステナビリティ

● 中川 優 株式会社オフィスグラビティ 代表取締役社長

14:15

### 新規食品 昆虫食の現状と課題

発表要旨 1. なぜ今、昆虫食が注目されているのか 2. 昆虫食を取り巻く状況 3. 昆虫を新たな食資源とする際の様々な課題

☉ 渡邊 崇人 徳島大学 バイオイノベーション研究所 講師

### 食用コオロギ生産の持続可能性と品質管理について

発表要旨 1. 真に持続可能な食用コオロギ生産とは 2. 食用コオロギの品質管理 3. グリラスの取組み

☉ 市橋 寛久 株式会社グリラス 生産本部 生産本部長

### アサヒグループのサステナビリティへの取り組み～副産物の利活用～

発表要旨 1. 基本方針とビジョン 2. カーボンゼロに向けた取り組み 3. プラスチック問題への対応 4. 副産物の利活用

☉ 進藤 洋一郎 アサヒクオリティアンドイノベーションズ株式会社 経営企画部 部長

17:00

S4

## ブロックチェーン・AIを活用した食品偽装、食品防御、異物混入対策最新技術

● 野元 伸一郎 株式会社kiipl & nap(キブランドナップ) 産業イノベーション部 エグゼクティブコンサルタント

14:15

### ブロックチェーンとRFID等のデジタルペアリングで実現する食品の「ブランド力の向上や保護」「データ偽装対策」

発表要旨 1. 食品のブランド力を高めながら保護も実現する技術 2. 食品にかかるデータ偽装対策の今後の展開

☉ 輪島 智仁 SBITレーサビリティ株式会社 経営戦略・管理部 代表取締役

### 食品安全におけるDigital Twin 活用法 ～AIカメラとは～

発表要旨 1. 録画装置だけのカメラに意味があるのか 2. 現場主義DX 食品安全におけるDigital Twin活用の可能性 3. AIカメラによるフードディフェンスの予知発見の仕方

☉ 山内 三郎 アースアイズ株式会社 代表取締役

### 画像処理ディープラーニングで実現する異物混入対策・食品安全検査とは

発表要旨 1. 食品業界が抱える品質検査課題について 2. ディープラーニングを用いた画像処理の技術紹介 3. 画像処理を用いた課題解決方法とその事例

☉ 孫入 崇 岡谷機電株式会社 FAソリューション部 課長  
川田 正之 コグネックス株式会社 製品マーケティングマネージャー

17:00

※ プログラム内容は予告なしに変更になる場合がございます。(最新情報はホームページを参照ください。)

※ 発表内容について配付不可の資料は、テキスト(当日配付)に含まれておりません。あらかじめご了承ください。