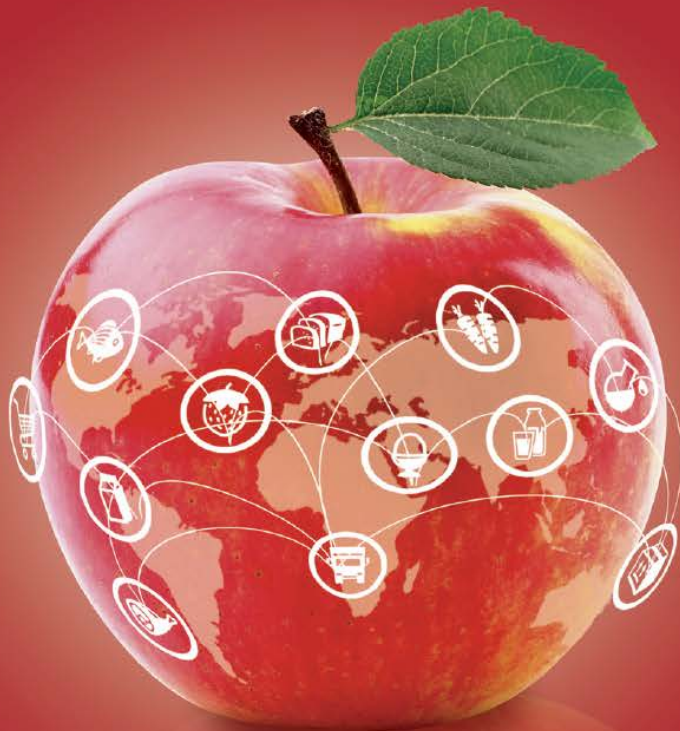




# 世界食品安全会議 2018

日本で初めて開催!

2018年3月5日～8日  
東京 日本



[www.tcgffoodsafety.com](http://www.tcgffoodsafety.com)

世界60ヶ国から  
1000名を超える食品安全のエキスパートが  
集まる日

2018年3月5日～8日  
グランドニッコー東京 台場  
東京 日本



# 公式プログラム

(講演者敬称略)

3月6日 (火) \_

## 10.00 - 12.00 | GFSIとあなた

本会議に先立ち行われるこのセッションにおいては、世界食品安全イニシアチブ (GFSI) の主な理念と最新動向についてご紹介します。講演者には認証プログラムオーナー (CPO) を招き、食品の安全性の向上にむけた取り組みや、一貫性を推進するためのGFSIとの協働についてお話いただきます。当セッションを通じ、中小企業であっても自社でGFSIの理念を実行できる手法に関する洞察を得ることができます。

### > ヴェロニーク ディスクール - ビュオー \_

GFSIディレクター、CGF (フランス)

### > マイク・ローバック \_

カーギル (アメリカ)

企業食品安全、品質・規制担当副社長

GFSIの代表者、CPOパネリストおよびGFSIローカル

## 12.00 - 13.30 | 昼休憩 \_

## 13.30 - 15.00 | オープニング・プレナリー

### 食品安全文化とリーダーシップ

堅牢な食品安全システムを備える企業には共通点があります。それは、トップダウン型の力強い食品安全文化です。今年のオープニング・プレナリーでは、小売業界における世界のトップブランドのCEOらがパネリストを務め、食品安全文化の育み方は国や企業により異なるものの、力強い食品安全文化の育成に重要な土台は変わらないということを実証します。

岡田元也氏には、日本の新鮮な生鮮食材を用いた伝統的な日本料理を世界に展開する上での課題についてお話いただきます。コストコジャパン日本支社長のケン・テリオ氏には、顧客メンバーとサプライヤーのための製品品質及び食品安全システムの継続的改善についてご説明いただきます。味の素株式会社取締役社長の西井孝明氏には、持続可能性や環境・社会的課題を事業の最優先に取り組む手法についてご紹介いただきます。

### > 岡田元也 \_

イオン株式会社 取締役兼代表執行役社長 グループCEO

### > ケン・テリオ \_

コストコジャパン日本支社長

### > 西井孝明 \_

味の素株式会社 代表取締役 取締役社長  
最高経営責任者

## 15.00 - 15.45 | ネットワーキング休憩 \_

## 15.45 - 17.15 | プレナリー2

### 顧客の声に積極的に耳を傾けていますか？

今、革命が起きています。顧客はかつてないほどに、情報に基づいた意思決定を行い、他者への影響力を持っています。顧客ははもはや傍観者ではなく、積極的な参加者となり、人々とブランドとの関わり方にも大きな変化がもたらされました。企業が顧客の声に耳を傾け、協力し、革新を生み出すことで事業が繁栄するという事は、歴史上でも証明されています。

日本マクドナルドホールディングス株式会社の代表取締役社長兼CEOサラ・カサノバ氏は、食品安全事故を受けて顧客の声に耳を傾け、顧客の意見を活用して成功に繋げることで驚くべき復活を果たしました。

デブリーズ・グローバルのCEOを務めるハイディ・ホブランド氏は、影響力を活用して顧客との関わり合いを促進し、新たな顧客優先の製品アイデアを共に生み出すとともに、ブランドに文化コミュニケーションをもたらす手法を紹介します。アマゾンの安全衛生、サステナビリティ、セキュリティ&コンプライアンス部門のVPを務めるカーレッタ・ウートン氏は、顧客フィードバックに関する自動モニタリングをはじめとする最先端のEコマースにおける顧客体験の要素について説明します。

### > サラ・L・カサノバ \_

日本マクドナルドホールディングス株式会社 代表取締役社長兼最高経営責任者 (CEO)

### > ハイディ・ホブランド \_

米デブリーズ・グローバルCEO

### > カーレッタ・ウートン \_

米アマゾン 安全衛生、サステナビリティ、セキュリティ&コンプライアンス部門 副社長



17.30 – 19.00 | **公式カクテルパーティー** \_ スポンサー：ヤマトホールディングス

3月7日 (水) \_

08.15 – 09.15 | **スペシャルセッション**

同時セッション スポンサープレゼンテーション：

- > **グリーンフェンス**\_ ブロックチェーン・プラットフォーム・エコシステムの台頭と影響
- > **エコラボ**\_ さらなる発展を解き放つ：乳牛から牛乳カートンまで
- > **ビューローペリタス**\_ スマートラベルによる食品トレーサビリティ：ブロックチェーン革命
- > **レントキル・イニシャル**\_

09.30 – 10.45 | **同時ブレイクアウトセッション**

## ブレイクアウトセッション1

### 養殖漁業

当セッションでは、養殖漁業の専門家から詳しい話を聞くことができます。養殖漁業は急速に成長しつつあり、環境への影響、水産動物の病気、安全な飼料および社会的慣行に関する課題に直面することが予想されます。

これに関連し、食品の安全性に大きな懸念を抱いている小売業者や加工業者は調達を持続可能性の裏付けを求めています。こうした懸念に加え、どの種類の寄生虫がいかんして魚に寄生するか、そして有害種が人間の健康にいかなる影響を及ぼすか、その摂取をいかんして防止することができるかを深く掘り下げていきます。

## ブレイクアウトセッション2

### 規制当局が担う役割の変遷

パネリストが、国際的な食品安全基準の構造を説明し、これらの基準やGFSIが、世界中の消費者のため安全な食品の実現にどう貢献しているかを概説します。

パネリスト間の議論では、特定のツールや組織を通じた地域におけるこれらの基準の導入を強化するための官民連携の手法、および第三者保証を通じた官民連携の将来動向に焦点を当てます。

パネリストは、国際基準の導入に際して新興市場が直面する課題および、民間部門との連携が今後いかんして基準の施行を強化するかについて議論します。

## ブレイクアウトセッション3

### 食品安全文化

当セッションでは、この分野における選ばれた専門家を迎え、様々な食品安全文化モデルを紹介するとともに、教育と行動の強化、マネジメントのコミットメントおよび評価測定をはじめとする共通のテーマに焦点を当てます。欧州、アジア太平洋およびアメリカから講演者を迎え、効果的な取り組みや異なる対処が可能な事柄について実践的な手法を詳細にお伝えします。

> **ジョン・カーター**\_ 司会者  
ダノン (フランス) 品質担当副社長

> **田口 耕平**\_  
第一水産株式会社 専務取締役

> **ヤコボ・ノボア**\_  
ビューローペリタス (スペイン)  
漁業・養殖業ディレクター

> **近畿大学**\_

> **メトロ (Metro)** \_

> **メルヴィン・スプレイジ**\_  
貿易と持続可能な開発のための国際センター  
規格及び通商開発機構事務局

> **マイク・ローバック**\_  
カーギル (アメリカ)  
企業食品安全、品質・規制担当副社長

> **ケリー・ブリッジス**\_ 司会者  
サプライヤー・フード・セーフティ  
シニア・ディレクター

> コーネル大学、ウォルマート、カルティベート (Cultivate) およびその他の講演者



**10.45 – 11.30 | ネットワーキング休憩 \_ スポンサー：ダノン**

**11.30 – 13.00 | プレナリー3**

**GFSIグローバル・マーケット・プログラム –**

**キャパシティビルディングと食品安全文化構築への道のり**

GFSIの中核戦略目標は、キャパシティビルディングおよびグローバル・マーケット・プログラムを中心に展開しています。専門家パネルがケーススタディを紹介するとともに、共働の取り組みを通じ、世界各地で大きく異なる方法により一次生産が管理されていることについて議論します。重点は異なるものの、世界中の消費者に安全な食品を届けるという目標は同じです。

GFSIグローバル・マーケット・プログラムは、これらの企業に対して非認証のエントリーポイントを提供します。その段階的なプログラムは、生産および製造作業におけるキャパシティビルディングを構築し、一連の継続的改善を実施することを目的としたものです。当プレナリーセッションでは、キャパシティビルディングプログラムと食品安全文化の導入との関連性に焦点を当てます。

当セッションは、公共部門がキャパシティビルディングを通じて食品安全文化の発展にどのように貢献しているかを具体的に見ていきます。食品安全を推進するにあたり公共部門が果たす役割に関し、英国食品基準庁のジェイソン・フィーニー氏が講演を行います。

2015年の世界食品安全会議5でご登壇いただいたサマンサ・マー氏を再び迎え、グローバル・マーケット・プログラムの実施に際して経験した課題や利点についてお話いただきます。また、年次開催の第2回グローバル・マーケット・プログラム・アワードもぜひご覧ください。受賞者は、マイク・テイラー氏とグリーンフェンスのCEOを務めるミッチェル・チャイト氏、ならびに企業食品安全、品質・規制担当副社長、GFSIボード議長を務めるマイク・ローバック氏により発表されます。

**> サマンサ・マー\_**

ワイド・トロピズム (マレーシア)  
マーケティング・マネージャー

**> マイク・テイラー\_**

FDA (アメリカ) 元副長官

**> ジェイソン・フィーニー\_**

英国FSA長官

**13.00 – 14.30 | 昼食休憩 \_ スポンサー：カーギル**

**14.30 – 16.00 | プレナリー4**

**食品産業における先端技術 - 新たな領域、挑戦と機会**

科学技術の進歩から、私たちは何を学ぶことができるのでしょうか？他の産業に目を向けることで、食品安全性向上の新たな機会を見出すことができるのでしょうか？それらの機会から、新たにどのような課題がもたらされるのでしょうか？一連の明快なプレゼンテーションにおいて、これらの疑問やその他の事柄が議論されます。

コーネル大学の専門家が、ビッグデータやデジタル・トランスフォーメーションから食品科学や持続可能性に至るまで、科学技術の進歩を活用してイノベーションを起こし、食品安全に関する慣行を革新的に改善する手法について説明します。また、実験室育ちのミールキットや漫画本が日本の学童の家庭に食品技術をもたらしている様子についても紹介します。

**> マーティン・ウィードマン\_**

コーネル大学 (アメリカ) 食品安全学 教授 (Gellert Family Professor)

**> 羽生雄毅博士\_**

インテグリティカルチャー (アメリカ)  
ショウジンミート・プロジェクト



**16.00 – 16.45 | ネットワーキング休憩 \_ スポンサー：ダノン**

**16.45 – 18.00 | 同時ブレイクアウトセッション**

**ブレイクアウトセッション4**

**グローバルマーケット**

当セッションでは、食品安全システムが整備されていない、または未発達な企業を支援すべく、多様なステークホルダーがGFSIのグローバル・マーケット・プログラムをいかに活用しているか、および異なる大陸における食品安全性の課題にどのように対処しようとしているかを概説します。 グローバル・マーケット・プログラムとは、認証を得るための手段として生産・製造能力を向上させる段階的手法を提供し、継続的改善を実施するものです。公共部門および民間部門のパネリストが、グローバル・マーケット・プログラムの規模を拡大すべく地域レベルで当プログラムをどのように活用し、食品のグローバルサプライチェーン上の危害を減らすと同時に認証を通じてマーケットアクセスを向上させているかについて、総合的な視点からご説明します。

**> サラ・オックマン\_**

IFC食品安全アドバイザー (ケニア)  
グローバル・リード

**> カーラ・メイヤー\_**

国連世界食糧計画 (タイ)

**ブレイクアウトセッション5**

**ビッグデータ**

当セッションでは、食品業界において利用可能なビッグデータツールおよび、食品安全性を向上させるためにこれらのツールが企業に提供する新たな強みや能力について検証します。食品業界の専門家は、本ツールにより企業を助け、将来のリスクの抑制方法を明らかにする貴重な洞察を得ることでしょう。

**> ルーディガー・ハーゲドルン\_司会者**

CGF、E2EVC (フランス) シニアマネージャー

> AMCOR、IBM、SKUチェーンおよびその他の  
講演者

**ブレイクアウトセッション6**

**監査員能力**

GFSIベンチマーク規格が増え、国際的な適用範囲が拡大するにつれ、監査プロセスの一貫性や厳密さがますます重要になってきています。当セッションでは、監査能力の分野における専門家が集結し、直面している課題に焦点を当てるとともに、ウェアラブル技術を通じた革新的ソリューションについて説明します。

**> ロバート・プレヴァンダー\_**

NSFインターナショナル (アメリカ)

サプライチェーン食品安全性

グローバル・マネージング・ディレクター

**19.30 | 公式カクテルパーティー&夕食会 \_ スポンサー：グリーンフェンス**



## 3月8日 (木) \_

### 08.15 - 09.15 | 特別セッション

同時セッション スポンサープレゼンテーション:

- > **ディバーシー (Diversey)** \_技術と食品安全性\_ 技術は食品事業の経営効率と食品安全文化にいかなる影響をもたらすか
- > **DNV.GL** \_フードチェーンにおけるデジタル・トランスフォーメーション: より安全で持続可能な食品の実現に向けた道のり
- > **SAIグローバル** \_
- > **SGS** \_2020年東京オリンピック\_ 食品サプライチェーンを守る: 課題と戦略

### 09.30 - 10.45 | 同時ブレイクアウトセッション

#### ブレイクアウトセッション7

##### 一次生産

消費者のための安全な食品は、たいていの場合、食品のグローバルサプライチェーンの開始点である農場から始まります。多くのGFSIステークホルダーが一次生産をGFSIガイダンス文書の内容に適合させ、GFSIが承認した農場認定基準の導入を世界的に拡大するために懸命に取り組んできました。一部の市場では既にそうした第三者監査プログラムが有効に適用されていますが、大半のセクターや多くの国々の農家は食品安全マネジメントの導入に苦心しています。

当セッションでは、世界各地のGFSIステークホルダーが共に取り組み、一次生産に関する課題を大きく異なる方法で対処している事例の紹介や専門家のパネルディスカッションを行います。複数のオーストラリア小売業者による要求事項の取れん、ならびに食品安全データのチェーン全体におけるリアルタイム認証および同期化を可能にする、業界が構築したオープンソースの枠組みについてご紹介します。

##### > **ジリアン・ケラハー** \_共同司会者

ウェグマンズ・フードマーケット (アメリカ)  
食品安全・品質保証担当副社長

##### > **クリスチャン・メラ** \_共同司会者

グローバルG.A.P CEO

##### > **岸克樹** \_

イオンリテール株式会社 (日本) 品質管理部長

#### ブレイクアウトセッション8

##### 食品偽装コンプライアンスの課題と成功

当セッションでは、具体的な対策や管理システムを導入する「理由」といった観点から食品偽装のテーマを取り扱います。「偽装機会」の低減について革新的な経験や専門知識を有する専門家が当セッションにて講演を行います。

当セッションでは、特定の食品偽装事件について知ることで具体的な対策や管理システムの適用についての理解し、専門家が従来型の思考や手法を脱却して革新的な対応策を開発した経緯を振り返り、最後に、「偽装機会」を低減するための分野横断的な手法の適用について講演されます。

##### > **ジョン・スピック** \_司会者

ミシガン州立大学 (アメリカ)  
食品偽装防止イニシアチブ ディレクター兼助教授

##### > **フレデリック・レネ** \_

ダノン (フランス) 食品安全チーフオフィサー

##### > **バーナード・ガレア** \_

ダノン (フランス) セキュリティおよび競合情報チーフ  
オフィサー

##### > **アルフォンソ・カプチーノ** \_

AIB認証サービス (アメリカ)  
ゼネラル・マネージャー



## ブレイクアウトセッション9

### フードサービスとホスピタリティ

日本はEコマースや食品宅配市場の最先端に立っています。ホスピタリティは、世界経済において最も重要かつ成長を遂げている産業セクターの一つです。当セッションでは、ホスピタリティ産業が直面している食品安全面の課題に焦点を当て、企業が困難な環境にあって食の安全性に対する期待にどう確実に応えることができるかについて、事例を交えて紹介します。

>ホテルおよび食品サービス産業の講演者

### 10.45 – 11.30 | ネットワーキング休憩

### 11.30 – 13.00 | プレナリー5

2020年東京オリンピック、栄養と食品の未来

食品の未来はどのようなものになるのでしょうか？消費者動向は、産業を今後どのような方向へ導くのでしょうか？増加する人口に応じ安全な食品を供給するため、どのような技術を活用することができるのでしょうか？第5番目の、そして最後となる当プレナリーでは、強い影響力を持つ革新的な講演者を招き、栄養、食品の未来、そして2020年東京オリンピックといった多様なトピックを取り上げます。締めくくりに、GFSIボードメンバーが当カンファレンスを受けての意見を取りまとめ、重要な学びを振り返ります。

>スポーツ界、医学会および未来学における影響力のある講演者