

国際食品微生物規格委員会（ICMSF）ワークショップ

「食品微生物の検査データと活用法」

— HACCP、GMP における工程管理と製品評価のために —

国際食品微生物規格委員会（International Commission on Microbiological Specifications for Foods: ICMSF）による日本で初めてのワークショップが今秋下記要領にて開催されます。

ICMSF の考え方は、最終製品の検査や基準設定だけに依存せず、食品製造加工過程を系統的に捉えた安全管理システムを重視するというものであり、2000 年代には EU 加盟国やオーストラリアなどの先進国、さらに CODEX ガイドラインでも規格基準に ICMSF の考え方を採用しています。昨年は中国、韓国が揃って同様の法改正を実施し、その流れは中東、アフリカ、南アメリカ等、新興国における ICMSF への関心の高さへと繋がっています。

一方、わが国においては、平成 23 年（2011 年）に設定された生食用食肉の規格基準において ICMSF のサンプリングプランの考え方に則った検討がなされ、昨年末に設定されたナチュラルチーズや非加熱食肉製品のリステリアモノサイトゲネスの通知法においても、同様の考え方に基づいた検討がなされています。

また、わが国の食品業界において FSSC22000 などの国際規格の導入が進んでいますが、考え方の基礎となる HACCP、GMP における科学的検証（妥当性確認、検証、モニタリング）に対する理解や実施状況には、企業毎に差が見られます。FTA や TPP など貿易自由化とともに食品安全の国際認証規格も広まる中で、最新の科学的微生物制御理論を吸収することは、企業の国際競争力強化にとっても有益なことです。

本ワークショップでは、ICMSF による Microorganisms in Foods 第 8 巻『食品微生物の検査データと活用法 — 工程管理と製品評価のために —』（2015 年 2 月、中央法規出版）の内容のうち、日本人研究者や食品企業の関心の高い章（食品分類等）に絞り込み、ICMSF の専門家が詳しく解説します。

国際的に参照されている ICMSF の考え方を、この貴重な機会にぜひ学んでいただき、わが国の行政や食品関連企業における食品安全管理に役立てていただければ幸いです。

参考 国際食品微生物規格委員会（ICMSF）とは…

1962 年に設立され、食品の微生物基準に関する科学的な情報収集と情報提供、食品の検査の整合性の確立などを目的に活動する学術団体。コーデックス委員会や FAO/WHO の専門家会議においても議論を先導。

記

概要

- 主催 : International Commission on Microbiological Specifications for Foods
(国際食品微生物規格委員会)
- 共催 : 特定非営利活動法人国際生命科学研究機構 (ILSI Japan)、日本食品微生物学会
- 日時 : 2015 年 11 月 14 日 (土) ~ 15 日 (日)
- 場所 : 赤坂溜池タワーホール 13F (東京港区赤坂 2 丁目 17 番 7 号)
- 言語 : 英語 (日本人研究者による逐語訳と補足、及び質疑応答の通訳付き)

参加申込

- 参加費 : 40,000 円 (税込)
- 定員 : 130 名
- 申込締切 : 10 月 30 日 (金) (定員になり次第締め切らせていただきます。)
- 申込支払方法 : ILSI Japan のウェブサイトからお申し込みください。 (<http://www.ilsijapan.org/>)
- 銀行口座振込 : お振込みは 11/6 (金) までをお願い致します。
(お申し込み確認後、振込み先等を e-mail にてご案内致します。)
- お振込確認後、参加証を e-mail にてお送り致します。
- ※ 当日の受付は致しません。事前申込に限らせて頂きます。
- ※ 振込後の返金には応じかねますので、予めご了承願います (代理の方の参加は可能です)。

プログラム

11月14日（土）

時間	内容	講演者	該当章
09:50～10:00	イントロダクション	春日文子	
10:00～11:10	管理措置の妥当性確認	Martin Cole	2章
11:10～11:30	休憩		
11:30～12:30	工程管理の検証	Katie Swanson	3章
12:30～14:00	昼食		
14:00～15:00	環境管理の検証	John Donaghy	4章
15:10～16:10	食肉製品	Kiran Bhilegaonkar	8章
16:10～16:30	休憩		
16:30～17:30	野菜及び野菜製品	Lucia Anelich	12章

11月15日（日）

時間	内容	講演者	該当章
09:30～10:30	基準及びその他の検査の適用と使用①	Tom Ross	7章
10:40～11:20	基準及びその他の検査の適用と使用②	Tom Ross	7章
11:20～11:40	休憩		
11:40～12:40	ノンアルコール飲料	Lucia Anelich	20章
12:40～14:20	昼食		
14:20～15:20	乳及び乳製品	Jeff Farber	23章
15:30～16:30	長期保存可能な加熱処理食品	Wayne Anderson	24章
16:30～16:50	休憩		
16:50～17:50	複合食品	Robert Buchanan	26章

※該当章とは、書籍『Microorganisms in Foods 第8巻「食品微生物の検査データと活用法 — 工程管理と製品評価のために —」（ICMSF＝編、2015年2月、中央法規出版）に収録されている章を指します。

※演者は変更になることがあります（ウェブ上、メール等でお知らせ致します）。

書籍販売のご案内

書籍『Microorganisms in Foods 第8巻「食品微生物の検査データと活用法 — 工程管理と製品評価のために —」（ICMSF＝編、2015年2月、中央法規出版）を特別価格にてお買い求めいただけます。詳細は受付メールでご案内いたします。予め熟読されるとより理解が深まるものと考えられますので、この機会にご利用ください。

以上