



カンファレンス・ ラウンドアップ

GFSI年次カンファレンス

シンガポール
2024年
4月8日～11日



クイックリンク (ページジャンプ)



3

初日
4月9日

19

2日目
4月10日

29

3日目
4月11日

37

パートナー
スポンサー

38

私たち
について

数字で見る

500+

参加者

from

40

カ国

80+

スピーカー

29

パートナー

1日目
4月9日



GFSIコンファレンス 2024への温かい歓迎

イザベル・クマール
司会者、ジャーナリスト

ショーン・サマーズ
Pick n Pay グループCEO

ジャーナリストで司会者のイザベル・クマールは、第23回GFSIカンファレンスのオープニングで、シンガポールのマリーナ・ベイ・サンズ・エキスポ・センターに集まった500人以上の参加者を温かく歓迎しました。彼女は、GFSI行動連合のリテール・ボード・スポンサーであるPick n PayのCEO、ショーン・サマーズと共にステージに上がり、以下のホットなトピックについて話をしました：

キーポイント

- ＞ 気候変動に対処し、変化する今日の世界で食の安全を確保することが急務である。
- ＞ 食品の安全性と持続可能性を高めるために、イノベーションとデジタル技術が極めて重要な役割を果たす。
- ＞ 食品業界内における集団的努力が絶対的に必要である。



CGFからの歓迎挨拶 マネージング・ディレクターとGFSIディレクター

Wai-Chan CHAN, Managing Director, The Consumer Goods Forum (CGF)

Erica SHEWARD, Director of the Global Food Safety Initiative (GFSI), The Consumer Goods Forum

CGFのマネージング・ディレクターであるワイチャン・チャンは、すべての人に安全な食品を確保するというGFSIの使命と、連合の成長を加速させ、取り組みと影響力を拡大することを含むCGFの優先事項について述べました。食品安全におけるAIに課題が生じることを認識し、協力が不可欠であることに変わりはないと訴えました。

GFSIディレクターのエリカ・シェワードは、知識と革新に満ちた1週間を約束し、食品産業におけるリスク管理の重要性を強調しました。食の安全は基本的人権であるが、複雑で相互に結びついた世界的な食品システムが原因で、達成には程遠いものであることを聴衆に思い起こさせました。

25年近くにわたって国際的な食品安全システムを提供し、消費者、地域社会、企業の信頼を強化してきたGFSIの成功の実績を基に、彼女はGFSIの重要な野望を共有しました。

「GFSIは、世界中の消費者に安全な食品を提供するシステムを監督しています。この大きなエコシステムを見守ることは必要不可欠です。」

Wai-Chan CHAN

キーポイント

- > 業務と信頼を継続的に改善するために設計されたGFSIガバナンスルールの改訂版が2024年に発行される。
- > 効果的なモニタリングのために、指標を詳述したGFSI年次報告書を初めて発行。
- > GFSIブランドの濫用事例に対する措置を講じる。
- > GFSI Race to the Topプロジェクトの優先順位付けと取組み再開。
- > 監査員のための専門能力開発フレームワークの第1草案に関するステークホルダーコンサルテーションの実施。
- > 食品安全能力構築への新しいアプローチを提供。
- > データ管理戦略からのアウトプットと認証のオンライン保管庫に関する最新情報の提供。

「食の安全は単なる業界用語ではない。基本的人権である。一人ひとりが地理的位置、社会経済的地位、文化的背景に関係なく、安全で栄養価の高い食品を手に入れる本質的な権利を持っている。」

Erica SHEWARD



特別基調講演： エイミー・コー博士 シンガポール共和国 上級国務大臣

Dr. Amy KHOR

Senior Minister of State, Ministry of Sustainability and the Environment,
Ministry of Transport Republic of Singapore

エイミー・コー博士は、この地域の食品安全の状況を概観し、シンガポールでは政府、食品業界、消費者が食品安全の確保に責任を共有していることを説明しました。彼女は、島国であるシンガポールで成功したイニシアチブの例を挙げながら、規制を強化し、知識を共有し、グッド・プラクティスを採用するための集団行動が極めて重要であることを強調しました。

私たちは国境内だけでなく、世界的に食品の安全性を高めることができ、そうすることで世界中の人々の幸福に貢献することができます。

Dr. Amy KHOR

キーポイント

気候変動に直面する食の安全

- この増大する懸念に焦点を当て、変化する状況に歩調を合わせて対応する。
- 消費者を保護し、食品供給を保護するための評価とレジリエンス(回復力)対策を備えた、新しい食品安全の枠組みに産業界として関与する。

科学技術によるシンガポールの食品安全の強化

- リスクベースのアプローチに従い、シンガポール食品庁(SFA)は科学技術を活用して監視を強化し、食品科学センター(NCFS)を通して対応する。
- 全ゲノム配列決定を用いて、食品科学者は新しい食品生産システムの中のハザードを特定する。

- コーデックス食品安全基準の設定を支援するWHO協力センターとしてのNCFSのような、モニタリングと規制の調和に焦点を当てたパートナーシップを促進することにより、国際協力を通じて食品安全を強化する。

シンガポールの食品安全フレームワークと法規制の強化

- アジア太平洋地域における食品安全事故を調査するための技術支援と能力構築を行う。

- 知識の共有を優先し、厳格な安全全プロセスと食品施設の新しい等級制度を実行する。

- 今度の食品安全・セキュリティ法案は、法律を統一し、食品サプライチェーンの弾力性を高め、農場から食卓までの安全を確保することを目的としている。



特別基調講演： シンガポールにおける 食品安全の最前線-共にインパクトを推進する

Vipul CHAWLA

Group CEO, FairPrice Group

「グローバル・フード・システムは、人類と地球の健康に多大な影響を与える。」

Vipul CHAWLA

食の安全がビジネスと企業にとって極めて重要な役割を果たすことを支持しながら、ヴィプル・チャウラは、シンガポールの過去50年間における食品小売と安全の進化について語りました。彼は、変化する顧客のニーズと期待に業界がどのように適応しているかを強調し、安全性を確保し、品質管理を強化できる箇所を特定するために、農場から食卓までサプライヤーと協力することの重要性を強調しました。

食品安全の専門家は、ジャスト・イン・タイムからジャスト・イン・ケースへのシフトに伴い、食品サプライチェーンの安全性を確保するために協力する必要があります。例えば、SCOPEのようなテクノロジーを使って生産物を追跡し、機敏に動くこと、サプライチェーンの意思決定において利益より目的を優先すること、そして脆弱な地域社会を支援するために食品寄付と廃棄物削減の取り組みを広げていくことです。

キーポイント

フェアプライスの進化と取り組み

実店舗型の食料品店から食品サービス複合企業へと発展したフェアプライスは、食のレジリエンスに貢献し、脆弱なコミュニティにサービスを提供しながら、手頃な価格、サービス、品質を重視している。

不完全農産物プログラムやコミュニティ冷蔵庫など、食品安全への取り組みを強化する。

俊敏性のためのテクノロジーの活用

危機時における食糧の回復力と俊敏性を高めるため、デジタル変革に投資する。

サプライチェーンの専門家は、混乱に直面しても利益よりも目的を優先し、テクノロジーを活用して敏捷性を保ち、食品廃棄物に対処する。

課題と進化するニーズへの対応

シンガポールは、近年の発展や混乱により、サプライチェーンの多様化という課題に直面している。

小売業者は、社会に貢献し、進化する消費者のニーズに応えるために、食品の安全性を推進し続けなければならない。



GFSIの展望： 卓越した食品安全の未来への道筋を描く

Kelvin CHEN

Head of QA & GFSI China Steering Committee Co-Chair, M Commerce Group and Wumart Tech Group

Mark A. FRYLING

Vice President, Global Food Safety and Quality & GFSI Steering Committee Co-Chair, General Mills

Cindy JENKS

General Manager, Pick n Pay

Howard POPOOLA

Vice President - Corporate Food Safety, Quality and Regulatory Compliance & GFSI Steering Committee Co-Chair, The Kroger Co.

「GFSIの展望」セッションでは、GFSIステアリング・コミッティの共同議長が、行動連合の戦略的優先事項、Race to The Topフレームワーク、GFSIで起こっている変革の最新情報を共有しました。

両氏は、食品の安全性と品質におけるテクノロジーとAIの活用、サプライチェーンにおける問題の予測能力の向上、食品廃棄物の削減と効率化のためのテクノロジーについて活発な議論を行い、世界の食品安全を形作る戦略的な取り組みについて意見を述べました。パネリストは、デジタルトランスフォーメーションが予測可能な結果をもたらし、消費者の満足度を高め、ビジネス成果を最適化できることを認めました。気候変動が食の安全に与える影響については、利害関係者の責任分担で合意し、世界の食料システムを守るための早急な行動、協力、技術革新を呼びかけました。

キーポイント

- ＞ 調和とベンチマーク要求事項、継続的アセスメント、認証製造業者のための認証プラットフォームという主要な取り組みを通じて、食品安全システムを評価し改善するGFSIのRace to the Topフレームワークを推進する。
- ＞ GFSIへの信頼を高めるために、特に中小企業に対して世界的に食品安全能力の構築とシステムのアップグレードを継続し、官民パートナーシップを通じて規制当局と協力するよう業界に求めた。



- ▶ 彼らは、各国の独自性を理解しつつ、食品安全基準を世界的に調和させるよう求めた。
- ▶ 彼らは、デジタル化とAIが食品安全の強化に極めて重要な役割を果たすだろうが、その可能性を理解するのはまだ初期段階であることを認めた。
- ▶ 気候変動に適応するために、水資源をより有効に利用し、土壌の健康を守り、汚染を減らし、生物多様性を促進し、収穫パターンを変えるという持続可能な農法を実施する必要性を強調した。





科学的に検証されたトレーサビリティ安全で持続可能な食品供給に力を与える

Lisa KIRIBATHGODA

Technical Marketing Manager,
MSD Animal Health

このセッションでは、食肉・水産物産業におけるトレーサビリティと持続可能性の検証における技術、DNAトレーシング、データ主導型ソリューションの役割が強調されました。Lisa Kiribathgodaは、食品の安全性と持続可能性を確保するためのトレーサビリティとデータ収集の重要性について論じました。テクノロジーは、データ主導型ソリューションを通じて、透明性を高め、製品の品質を向上させ、市場シェアを拡大し、消費者の信頼を醸成することで、食肉業界に革命をもたらす可能性があります。

キーポイント

DNAベースの技術がコンプライアンスを検証し、サプライチェーンをテストする

このシステムは、サプライチェーン全体を通じて食肉製品の原産地、福祉状況、コンプライアンスを追跡・検証するもので、遺伝子サンプリング、製品検証、データ分析を用いて正確な情報を提供し、サプライチェーン内での説明責任を促進する。

遺伝子の同定とモニタリング・データは、農場のベンチマーキングと、農場の情報を消費者の食卓に並ぶ食品に結びつけるために不可欠である。

データによる持続可能性と効率性の向上

品質と倫理的な調達を保証するため、マークス&スペンサー

はエビの倫理的な調達を確認するために行ったように、DNAトレースと協力してすべての牛肉製品の原産地を追跡し、消費者に保証した。

動きや温度などの行動指標をモニタリングすることで、持続可能性を高め、動物の健康を向上させるだけでなく、排出量を減らし、サプライチェーンの効率を高めるデータ主導の意思決定を行うことができる。

消費者の信頼と市場シェアの成長

特に食肉と水産物のサプライチェーンにおいて、食品の安全性と持続可能性を確保するためのトレーサビリティとデータ収集の重要性が強調された。

データ主導のソリューションを導入することで、企業は消費者が十分な情報を得た上で選択できるようになり、透明性と信頼性を高めることができる



食品安全管理のためにテクノロジーの力を解き放つ

Dave CREAN
Director, STRIDE Food R&D
Consultancy Ltd.

Patrick WALL
Professor of Public Health,
University College Dublin

Susanne GARCIA-SCHAUERMANN
Senior Vice-President SARA &
Quality Assurance, Mondelez
International

Gary LOH
Founder & CEO, DiMuto

「だから、あなたの製品にスポットライトが当たったとき、証拠が存在しないことと、ないことの証拠が存在することは同じではないのです。」

Patrick WALL

このセッションでパネリストたちは、食品産業が食品の安全性と生産性を高めるために新しい技術と方法論を採用する必要性について議論しました。パネリストたちは、先進的でオープンな文化の醸成を強調しました。革新的なソリューションが、世界的な食品安全基準への積極的な対策に力を与え、食品サプライチェーンにおける透明性を高め、食品産業における全体的な慣行を改善することが、議論の中で強調されました。

キーポイント

テクノロジー活用の課題と機会

- ▶ 全ゲノムシーケンシングやバイオインフォマティクスのような先進技術を活用することで、規制当局をより迅速な原因特定とリスク追跡に導くことができる。
- ▶ デジタル化と新技術は、技術力の差や変化への抵抗といった課題にもかかわらず、食品産業の近代化には不可欠である。
- ▶ 新しい食品安全技術を採用する際の障害として、考え方の問題、コストの問題、労働力の問題があるため、説得力のあるコスト・ベネフィット分析と簡素化された導入方法の必要性が強調された。



食品安全強化のための協力的取り組み

- ▶ 規制当局と産業界が協力することで、消費者の健康という共通の目標を達成することができるのであり、そのためにはより良いデータの共有とサプライヤーの開発が必要である。
- ▶ 根本原因分析を標準化し、各国間で知識を共有することは、世界的に食品安全を向上させるために不可欠である。
- ▶ テクノロジーと部門間のコラボレーションを統合した、食品安全に対する全体的なアプローチを取り入れることが課題に対処するために不可欠である。早期発見とリスク

コミュニケーションに重点を置いたサプライチェーンの課題を克服するためには、手頃な価格で利用しやすいテクノロジーの導入が必要である。テクノロジーは、リアルタイムのデータの可視性、透明性、積極的な洞察を提供し、リスク管理におけるコラボレーションと消費者の関与を促進することにより、食品業界に革命をもたらすことができる。

- ▶ データ・プライバシーの必要性和、アウトブレイクを防止するための情報共有の利点とのバランスをとることは、企業にとってジレンマとなる。





グリーントランジションにおける食品安全 - 予期せぬ結果

Roy KIRBY
Partner, FoodsafERM

Phil WEBSTER
Partner, Arthur D. Little Limited

Dr. Li Dan
Assistant Professor, Department of Food Science & Technology, National University of Singapore

Max TEPLITSKI, Ph.D.
Chief Science Officer, International Fresh Produce Association

「私たちの物語、農業の物語、業界の物語を語ることから始めましょう、我々が目にしているのは、他者や有名人によって語られる食の物語だから。ネットフリックスのドキュメンタリーを見ると、食の話は食とほとんど関係のない誰かによって語られています。」

Max TEPLITSKI, Ph.D.

登壇者たちは、一次生産に焦点を当て、食品産業におけるグリーン・プラクティスへの移行の課題と解決策、食品の安全性と持続可能性のバランスについて議論しました。多様な視点から、技術が食品安全の危険を増大させるなどの影響が取り上げられました。解決策としては、研究とデータ収集を重視すること、規制を改善すること、コストを考慮しながらも安全で持続可能な食品を設計し、進化する消費者の要求に合わせるなどが挙げられました。

キーポイント

持続可能な実践と課題

- ＞ 一次生産に焦点を当て、食品安全における持続可能なやり方への移行について議論。
- ＞ 気候変動が生鮮食品を脅かしている。一方で、再生農業は解決策を提示するが、食品の安全性に懸念を抱かせる。
- ＞ 法規制の不確実性と新技術は、特に水使用量分析において大きな課題を突きつけている。



リスク管理と消費者交流

- ▶ 持続可能性、食品安全、レピュテーション・リスクの優先順位付けのための総合的アプローチに全社的リスクマネジメントを活用する。
- ▶ 優先的に消費者への働きかけを行い、消費者の期待に沿うよう持続可能性に関する科学的研究を進めることを提案。
- ▶ 食品の安全性と持続可能性のトレードオフに関する懸念から、業界と政府との協力の必要性を強調。

イノベーションと教育戦略

- ▶ 室内農業におけるUV光処理の微生物の観点と限界を強調。潜在的なリスクをもたらす持続可能な方法についての懸念を示し、システムにおける病原微生物汚染のリスクを検討。
- ▶ 監査プロトコルを標準化し、持続可能性要因に基づいてサプライヤーを評価するために必要な先見性、アドボカシー、サプライヤー品質保証について議論。
- ▶ 利害関係者に対する基本的な食品安全教育と規制当局からの現実的な期待を求めた。
- ▶ 食品の安全性、持続可能性、食生活に関連する疾病に対処するためのワンヘルス・アプローチを強調。





食品安全のデジタル化:

業界における挑戦とデジタルのスキルアップをナビゲートする

Natalie DYENSON

Chief Food Safety & Regulatory Officer, International Fresh Produce Association (IFPA)

Hannes POUSEELE

Global Solutions Architect for Data and Genomics, bioMérieux

Cronan McNAMARA

Founder & CEO, Creme Global & Adjunct Professor, University College Dublin (UCD), Creme Global & University College Dublin

Boris BOLSHCHIKOV

Head of Food Safety Science and the Global Food Safety Center, Mars Incorporated

登壇者たちは、食品安全管理のデジタル化時代について考察し、中小企業を含む全セクターにおけるスキルアップが急務であることを強調しました。ディスカッションでは、新たな才能の統合とデジタル標準化の課題への取り組みが取り上げられました。その目的は、食品安全をデジタル化するための強固な枠組みを確立し、すべての業界関係者がこの変革の道を効果的に歩み、厳格な安全基準を維持できるようにすることでした。

キーポイント

デジタル化による食品安全管理の簡素化

- デジタルツールを効果的に活用するための人材育成の必要性を強調。
- デジタル化の取り組みの例としてマイコトキシンと微生物リスク管理が挙げられ、そこではより良い意思決定のためにゲノム解析とデータレイクを統合している。
- デジタル化プロジェクトを成功させるためには、ビジネス上の問題を理解し、具体的な成果を確保することが不可欠である。

人材開発と組織改革

- デジタル食品安全管理を推進するためには、ソフトスキルや実務経験に重点を置いた新しい人材の獲得と統合が不可欠である。



コラボレーションとデータ共有

- ▶ 効果的なデジタル食品安全システムの実行には、組織開発、チェンジ・マネジメント、リーダーシップのスキルアップが必要。
- ▶ デジタル化能力を高め、データ共有における信頼を築くには、政府、産業界、学界の連携が不可欠。
- ▶ 予測モデルを構築し、食品安全システムを改善するためには、連携が不可欠。
- ▶ 食品の安全性とトレーサビリティのためのデータ共有を可能にするには、問題を理解し、信頼を築き、データのセキュリティとプライバシーに関する懸念に対処する必要がある。
- ▶ 主なポイントは、デジタル化による価値を期待すること、データの整理と標準化を重視すること、コラボレーションとパートナーシップを通じて課題に対処することなどである。





食品安全とプラスチックの交差点をナビゲートする

David LOVELL

Director, Regulatory Compliance, DSL Consulting

Cédric DEVER

Director, Sustainability, The Consumer Goods Forum

Dr. Miao GUO

Food Safety and Quality Assurance Director, Great China Region, PepsiCo

John FIELD

Chief of the Chemical Health Hazards Assessment Division, Packaging and Contaminants, Health Canada / Government of Canada

登壇者たちは、食品安全とプラスチック廃棄物の関連性について洞察に満ちた議論を行いました。プラスチック廃棄物に対する関心が高まる中での食品の安全性確保に重要な役割を果たす、意図しないリコールや規制の中での再生プラスチックの使用といった課題が取り上げられました。そこでは、食品の安全性と持続可能性のバランスをとる必要性と、プラスチックを効果的に管理するための不可欠なステップとして、リサイクル規制の調和と包括的な食品安全管理の枠組みの確立が強調されました。

登壇者たちは、プラスチック使用においては、食品安全基準の維持と環境持続可能性の促進との間に重要なつながりがあることを強調しました。

キーポイント

プラスチック汚染の規模と規制対応

- ▶ 毎年膨大な量が生産され、時間とともに増加するプラスチック汚染の世界的影響は大きく、プラスチック廃棄物への緊急対策が必要となっている。
- ▶ カナダ保健省は、食品の安全性を確保するためにナノプラスチック規制に積極的に取り組んでおり、産業界は汚染防止に重要な役割を果たしている。
- ▶ プラスチック廃棄物に関する世界的な規則を調和させることは、規制のちぐはぐさを避けるために不可欠であり、世界的に有害プラスチックを段階的に廃止するための一貫した規制と収益化戦略が求められている。

プラスチックの健康への懸念と安全対策

- ▶ マイクロプラスチックの人体への影響に関する研究は現在も進行中であり、理解のギャップと、その影響を評価するための標準化された研究の必要性が浮き彫りになっている。
- ▶ 各組織は、厳格なサプライヤー管理、汚染除去プロセス、汚染検査を通じて、食品包装に使用される再生プラスチックの安全性を確保する対策を講じている。

リサイクルの課題と食品安全管理

- ▶ プラスチックのリサイクルにおける課題と機会には、食品用プラスチックに適した原料の入手可能性、循環型経済への緩慢な移行、リサイクルシステムを成功させるための規制、協力、教育の必要性などがある。



包装材に関する食品安全管理の枠組みを確立することは極めて重要であり、再生材料を使用した食品包装に関する国際的なガイドラインの提案とともに、再生材料の含有量や使用上の留意点に関するガイドラインを整備する必要がある。



「主な課題は、プラスチック包装の直線経済から循環経済への移行がまだまだ遅すぎるということです。」

Cédric DEVER



2日目
4月10日



リーダーシップ・トーク スティーブ・ウェアン、英 国食品基準庁&コー デックス委員会

Steve WEARNE,

Director, Global Affairs, UK Food Standards Agency and Chairperson, Codex Alimentarius Commission, Food Standards Agency & Codex Alimentarius Commission

2日目は、カンファレンスの重鎮であるスティーブ・ウェアン氏を迎え、コーデックスの最新情報と、USAIDとの今後の協力関係についての考えを共有しました。彼は、アフリカの中小食品事業者が、同地域における個別の能力構築のニーズを理解し、それに対処するのを支援するGFSIの役割について述べました。この取り組みは、これらの事業者の食品安全性と業務の有効性を強化し、必要な基準を満たし、全体的な食料安全保障を改善できるようにすることを目的としています。

キーポイント

食品安全におけるリーダーシップと協力

- ▶ 将来のリーダーたちに対し、リスク管理に対する警戒心、探究心、協調性を持ち、食品安全に関して組織内で発言するよう促した。
- ▶ 188の加盟国と240以上のオブザーバー組織との協力関係を示し、食品安全の課題への取り組みにおける多国間主義を強調した。
- ▶ 産業界は、独立した科学ベースの幅広い消費者団体を含む、コーデックスのオブザーバーからの意見を取り入れ続けなければならない。



食糧安全保障のための革新と基準

- ＞ 食糧安全保障のためには、技術革新、科学、明確な基準が非常に必要であることを強調。専門家は、消費者を保護し、取引を促進するために、コーデックスの基準範囲を超えた影響を与える作業を優先しなければならない。
- ＞ 食品包装にリサイクル素材を使用することの影響を緩和するガイドラインを求め、持続可能性を損なうことなく安全性を確保する基準の必要性を強調した。

安全、セキュリティ、持続可能性のバランス

- ＞ 業界は、食の安全、食糧安全保障、持続可能性という優先事項の間の微妙なバランスを見出し維持する方法を見つけなければならない。
- ＞ このバランスを達成するには、継続的な技術革新、適切な基準、そして課題に対処し公衆衛生を守るための食品業界全体の協力的な取り組みが必要である。

「より多く、より良い食品を生産するために、私たちは科学を頼りにしなければならない。それが、貧しい人々や豊かな人々のニーズに同様に応えられるものでなければならない。」

Steve WEARNE





食品安全と技術フロンティアのナビゲート：アジア太平洋地域の規制に関する洞察

Bobby KRISHNA

Senior Food Safety Specialist, Food Safety Department, Dubai Municipality

Jim DODDS

Chief Executive Officer, Safe Food Production Queensland

Richard KHAW

Deputy Director, School of Applied Science, Nanyang Polytechnic

本セッションでは、パネリストが技術の進歩と規制の枠組みとのギャップを埋めるとともに、進化し続けるフードテック分野を管理する現在の規制エコシステムについて、地域ごとの見解を共有しました。

彼らは、食品産業の予測モデル開発におけるデータの重要性、データ収集システム導入の課題、食品安全性向上のための様々なセクター間の協力の必要性を強調しました。

キーポイント

食品安全技術に関する規制当局の視点

- 質の高いデータセット、そして予測モデルと規制目的のためのリスク評価ツールを開発するための協力の必要性を強調。

- 食品安全の意思決定における透明性と正確性を高めるため、政府機関全体で既存のデータ・ソースを活用する必要性を表明。

食品業界におけるデータ主導のアプローチ

- 変動するデータを分析し構造化するために大学と協力し、モデル開発に不可欠なアナリストの雇用や新しいプログラムの立ち上げによってデータ取得を改善する。

- 効果的なデータ活用のためのスタッフ教育、リスク管理のための部門を超えた協力、GPSデータを使った鶏卵産業と畜産業の予測モデル開発などの取り組みが強調され、園芸産業での協力の可能性も示唆された。

データによる食品サプライチェーンの変革

- 特に東南アジアにおいて、透明性を高め、食中毒を予防するためにデータが果たす重要な役割を強調。
- AIやロボットなどの新しいツールに焦点を当て、技術とデータを活用するための食品業界、規制機関、学界のコラボレーションが強調された。



グリーン・トランジションにおける食品安全リスク評価のためのグローバル能力の強化

持続可能な食料システムをめぐる言葉をもとに調和させるのか？安全で持続可能な食品を可能にする規制のあり方とは？減多にないコンセンサスの瞬間、皆が異口同音に言いました。安全性と持続可能性はトレードオフの関係ではありません。我々はその両方を実現する必要があります、いや、実現しなければなりません。

パネリストたちは、すべての人が協力し、特に共通の言語と定義に合意することに基づいた積極的な戦略を称

Cliona MURPHY

Consultant, Senior Business Leader & Board Director

Dr. Markus LIPP

Senior Food Safety Officer, Food and Agriculture Organization (FAO)

Roy KIRBY

Partner, FoodsafERM

Diego VARELA MAINO

Director, Chilean Food Safety and Quality Agency, ACHIPIA

Jeff FOWLES

Principal Advisor Toxicology, Ministry for Primary Industries (MPI), New Zealand

賛しました。パネリストたちは、私たちはあまりに速く針を進めようとするべきではないと注意を促しました。リスクベースの規制をめぐる課題に迅速に対応する必要がある一方で、急ぎすぎると中所得国の中小企業が取り残される危険性があります。

食品の安全性をより広範な健康および持続可能性の目標と結びつける

対話を再構築し、食品安全、食料システムの持続可能性、食料安全保障、および規制におけるワンヘルス・アプローチの可能性を結びつけるストーリーを模索。

環境リスク、リスクアセスメント、健康影響を結びつけるためのより分野を超えた作業を推進する例として、ニュージーランドの食品安全に関する全国バイオモニタリング・プログラムの潜在的な利点を共有。

ラテンアメリカ・カリブ海コーデックス委員会およびラテンアメリカ・リスク評価シンポジウムを含む様々な連携取り組みについて議論。

キーポイント

規制の統合とリスク管理

規制当局の能力に注目：食品部門に負担を強いることなく、気候変動を食品安全リスク評価に効果的に組み入れるための制度改革を行う必要がある。

気候変動に関する規制と協力的パートナーシップには、潜在的な市場の反応を認識し、様々な利害関係者への影響を考慮した、繊細でリスクに基づいたアプローチが必要であることを強調。



食品安全のためのデジタルジャーニーを描く:注目されるAI

GFSIIによって設立された科学技術諮問グループ(STAG)は、AI、ビッグデータ、機械学習が食品安全に与える潜在的な影響について議論しました。パネリストたちは、デジタルツールの使用を取り巻く問題に焦点を当て、これらの新しいアプローチを採用することの利点と潜在的な落とし穴の両方を探りました。また、予測モデルやモニタリング・システムなど、AIの具体的な応用例が紹介され、この発展途上の分野における規制面の展望が概説されました。ディスカッションでは、食品安全対策を強化し、規制遵守を確実にするためのテクノロジーの重要性が強調されました。

Dave CREAN

Director, STRIDE Food R&D Consultancy Ltd.

Francisco DIEZ-GONZALEZ, Ph.D.

Director and Professor, Center for Food Safety, University of Georgia

Kaye BURGESS

Senior Research Officer and Principal Investigator, Teagasc Food Research Centre - Food Safety Department

Robert SCHARFF

Professor, Department of Human Sciences, The Ohio State University

Susan MATTHEWS, Ph.D.

Director, Future Forward

Lise KORSTEN

Professor in Plant Health and Food Safety, President - Africa Academy of Science, Co-Director of the DST- NRF Centre of Excellence in Food Security, University of Pretoria

キーポイント

食品安全におけるAIの役割

- GFSIIの科学技術諮問グループは、食品安全リスク予測、モニタリングの最適化、健康システムの改善のためのAIに焦点を当てている。
- AIは学界、規制当局、政府機関、研究センターで使用されており、食品安全コミュニティのあらゆる側面に影響を与えている。

AIが食の安全に与える影響

- 生産性と効率を高めるAIは、食品安全のモニタリングと介入にかかるコストを引き下げる。やがて、市販のAI製品が中小企業でも利用できるようになるだろう。

- AIはリスク評価を見定めるのに役立つが、正確で適切な結果を保証するには、質の高い入力データと継続的な検証が極めて重要である。

データとAIの統合

- AIの効果的な利用には、高品質な入力データ、継続的な検証、より良いデータ活用のための障壁の打破が必要である。
- ソリューション構築における連携はすべての人に利益をもたらす、データ管理は的確な予測と脆弱性の軽減に不可欠である。AIの有効性は、採掘されたデータを使って実行されるアクションに依存するものであり、アルゴリズムの品質を正確に把握することが重要である。



食料安全保障、食 品安全、気候変動の 交差点

専門家パネリストたちは、気候変動、食料不安、食品安全の相互関係について議論し、相互に関連するこれらの課題に対する総合的なアプローチを強調しました。また、気候変動が脆弱な地域の食料生産と栄養に与える影響についても考察しました。専門家たちは、効率性、食品安全性、ガバナンスを改善するために、利害関係者間の協力が重要であることを強調しました。ディスカッションは、世界の食料システムの回復力と持続可能性を高める戦略を実行するため、すべての関係者に行動を呼びかけて終了しました。

Dr. Francesco BRANCA Director,
Department of Nutrition and Food
Safety World Health Organization
(WHO)

Natalie DYENSON
Chief Food Safety & Regulatory Officer,
International Fresh Produce
Association (IFPA)

Dr. Markus LIPP
Senior Food Safety Officer, Food and
Agriculture Organization (FAO)

Bobby KRISHNA
Senior Food Safety Specialist, Food
Safety Department Dubai Municipality

キーポイント

気候変動、食料不安、食の安全

気候変動が、特に発展途上国の食料生産と栄養に与える影響を強調。

土壌中の栄養分の変化、植物病害の圧力、紛争による混乱などの課題について議論し、相互に関連する問題への全体的なアプローチを強調。

持続可能な食料生産と自給自足

国際生鮮青果協会は、食品廃棄削減と包装の改善に取り組む組織と提携し、持続可能な手法、責任ある管理、二酸化炭素排出量の削減を推進している。

垂直農法やその他の技術的ソリューションによる自給の可能性を強調する一方で、単一の供給源に依存することのリスクと、潜在的な価格変動の問題に警告を發した。

フードシステムの回復力と監視

伝統的な農法や再生農法を含む土壌の健全性と持続可能性に関する研究を支援するため、食料システムの回復力のための調査研究に投資する必要性を強調。

監視体制の改善と緊急対応を通じて食中毒の減少を目指すWHOの食品安全戦略を發表し、マルチセクターの連携の重要性を強調。



食品偽装に取り 組むAIの役割

Chong NYET CHIN

Director of Food Safety & Quality, FairPrice Group

Cameron SCADDING

Founder & Managing Director, Source Certain

Dr. Yinqing MA

Director of Compliance Policy Staff, Office of Compliance, CFSAN, FDA

このパネルディスカッションでは、規制当局や業界関係者など様々なステークホルダーが食品偽装に立ち向かうためのAIの優れた事例が紹介されました。不正問題を効果的に検出し、コンプライアンスを確保するためには、データの品質と精度が重要であることが強調されました。食品偽装に対処するために食品安全管理システムにAIを統合することで、トレンドの特定が可能になり、供給パターンが変化しました。その結果、食品業界と規制当局は、より効果的な決定を下すことができるようになりました。

「食品偽装は経済的な問題であるだけでなく、個別の事件によっては深刻な食品安全上の危害につながることもある。」

Dr. Yinqing Ma

キーポイント

食品偽装の課題と規制対応

食品偽装と安全性の問題には、サプライチェーンや規制の現場で直面する課題だけでなく、すり替えなどの様々な詐欺的行為を含む経済的偽装など、様々な複雑な層が含まれる。

規制に基づく監視と機械学習のような技術的進歩を用いたFDAの取り組みについての知見を共有。

食品の安全性向上におけるAIの役割

食品偽装を検知するAIを取り上げたパネリストは、明確な範囲に焦点を当てて食品の安全

性を確保するために、サプライチェーンにおける食品偽装をターゲットとするアルゴリズムを設計する際に、強固な検知システムを構築し、規制を遵守することを強調。

AIは、サプライチェーン全体で商品画像を比較したり、川上と川下の関係者間の連携を促進したりといった用途で、価値あるツールとして台頭してきている。

透明性と回復力

AIはまた、透明性への取り組みを支援し、利害関係者間のコミュニケーションを改善するために活用することもできる。

AIは水産物の安全性とトレーサビリティを向上させ、監視活動の優先順位をつけるのに効果的だが、サイロ化されたデータやデジタル化の欠如といった課題は残っている。



食品安全におけるシンガポールの基準と規制

Richard KHAW

Deputy Director, School of Applied Science, Nanyang Polytechnic

シンガポール規格はコンセンサスに基づく文書で、さまざまな材料、製品、サービスの仕様や手順を定めており、製品の品質とシンガポールのブランド力を高めることを目的としています。

Richard Khaw氏は、食品の安全性を確保する上で、規制機関、産業界、消費者の間で責任を共有することを強調しました。シンガポールの消費者は現在、より高品質で持続可能な製品にプレミアムを支払うことを望むようになっており、業界は基準を策定する際にこの点を考慮しています。

「シンガポールでも、世界のどこでも、食品安全は共同責任であることを知っています。規制だけでなく、産業界だけの責任ではなく、消費者もその一翼を担っているのです」。

Richard Khaw

キーポイント

シンガポール国家規格の探求

- ▶ SS、技術資料、ワークショップ協定など、さまざまな種類のシンガポール国家規格の概要を説明。
- ▶ 食品業界における透明性、コンセンサス、市場での妥当性を確保する上での基準の重要性を説明。
- ▶ パンデミック時のネガティブな報道を緩和するために、SS672(フードデリバリー)のような特定の基準を遵守することの重要性を強調。

食品安全基準の強化と適用

- ▶ フード・デリバリー、電子商取引、都市型農業など、部門を超えた食品安全を推進する規格の事例を共有。
- ▶ HACCPの原則に基づき、地元の食品に合わせた規格の開発と食品安全マネジメントシステムの強化に注力。
- ▶ サプライチェーンにおける食品の安全性と透明性を確保するためのコールドチェーン管理ガイドラインと、新たな食品安全基準の有効性を測定するための検証と確認調査に関する業界主導の取り組みが取り上げられた。



食品安全能力構築における企業支援

この分科会では、パネリストたちは、イノベーションと結びついたコラボレーションの重要性、グローバル・マーケット・プログラム (GMaP) への信頼の必要性、そして、食品安全能力の構築においてGFSIが果たす役割に対する混乱に対処するための統一されたアプローチの重要性について、意見が一致しました。

Howard POPOOLA

Vice President - Corporate Food Safety, Quality and Regulatory Compliance & GFSI Steering Committee Co-Chair, The Kroger Co.

Erica SHEWARD

Director of the Global Food Safety Initiative (GFSI), The Consumer Goods Forum

Cindy JENKS

General Manager, Pick n Pay

Eduardo Martinez DEBEZA

Head Quality Assurance International, Restaurant Brands International

Mick McDONALD

Senior Director Corporate Q&FS Center of Expertise, Mars, Inc

キーポイント

GFSIグローバル・マーケット・プログラム

- 協調とデジタル化を通じて信頼の問題に対処することを目的としたGFSIグローバル・マーケット・プログラムの再始動について議論し、統一されたアプローチを通じて不正使用を防止し、信頼を高める取り組みを紹介。
- 新GMaPの開発と展開、そして採点システムや不適合など、新バージョンの変更点について説明。
- 業界やUSAIDとの共創と連携に焦点を当て、利害関係者により良いガイドラインを提供するためのクラウドベースのポータルを構築する計画に言及。

中小食品企業のための能力開発

- 食の安全性と栄養を改善するため、アフリカにおける食品事業のスキルアップと成長を目指すUSAIDとのパートナーシップなどの取り組みを紹介。
- オンライン 認証書 保管庫 (ORC) の開発において、信頼できる認証書を扱うための戦略的な次のステップを説明。



特別基調講演

あなたは何の仕事 をしていますか？ ヘルス・プロフェッ ショナルの再定義：ウ ェルネスにおける 食品産業の役割

Patrick WALL

Professor of Public Health, University
College Dublin

ダブリン大学公衆衛生学教授のPatrick Wall教授は、食品の安全性と健康との関係について、私たちの思考を大きく転換させました。特筆すべきは、医師や看護師はむしろ病気の専門家であり、食や運動のビジネスに携わる者こそが真の健康の専門家であるという彼の見解です。教授は、年齢、性別、ライフスタイルに応じた適切な栄養摂取が絶対に必要であり、健康で長生きすることにつながると強調しました。

キーポイント

ヘルスケアと疾病予防における栄養の重要性

- ヘルスケアの一環としての食の重要性を指摘し、急性食中毒と同時に慢性疾患に対処するために、医学教育において栄養学を重視することの重要性と、単に病気を治療するのではなく、健康を促進する必要性を強調。
- 健康的な加齢のための良質な栄養の利点に関する研究結果：食事と疾病予防の関連性、食品科学研究におけるナノテクノロジーの役割について考察。
- さまざまなライフステージに焦点をあてた栄養研究についての見識を深め、高齢者向けの体内利用可能なタンパク質など、特定のニーズを満たすオーダーメイドの食事に注目。

食品安全と栄養における革新的な解決策と優先課題

- オメガ3脂肪酸の持続可能な供給源となる天然魚の餌として藻類油を使用するなど、革新的な解決策を模索。
- 食品産業において、食品の安全性と栄養を優先させるよう呼びかけた。食品は生命の基本であり、手頃な価格で栄養価の高い食品を求める消費者のニーズにも応えるものである。

「医師や看護師は健康のプロではありません。彼らは病気の専門家です。フードビジネスやエクササイズビジネスに携わる人たちこそが、真の健康のプロフェッショナルなのです」。

Patrick WAL

3日目
4月11日



「食品安全が戦略的優先事項となり、食品安全文化が企業文化と意思決定に組み込まなければならない。」

Vikas Gupta, President and Global Head
R&D, Tata Consumer Products



リーダーシップ・トーク タタ・コンシューマー・プロダクツ、ヴィカス・グプタ氏

Vikas GUPTA

President and Global Head - R&D, Tata
Consumer Products

3日目は、ヴィカス・グプタ氏を迎えて、インドにおける食品安全の確保における複雑な課題と機会、そしてアジアにおける規制の進化に焦点を当てたリーダーシップ・トークを行いました。

同氏は、食品市場の不安定さやエコシステムの急速な進化など、さまざまな要因に対処する必要性を強調しました。また、多様な経済状況や独自の規制上の課題を抱えるインドのような広大で人口の多い国において、食品の安全性を確保することの重要性を力説しました。

キーポイント

食品安全を企業文化に組み込む

企業文化における戦略的優先事項として食品安全を賞賛し、「利益を超える」アプローチを強調。これは長期的な持続可能性と消費者の信頼を促進する。

食品安全の原則を企業文化に統合し、すべての組織レベルにおける意思決定プロセスの指針とする。これにより、高い基準を維持するための統一されたコミットメントが育まれる。

透明性とトレーサビリティの向上

透明性とトレーサビリティの必要性に注意を喚起し、消費者の意識と業界の説明責任を強化することの重要性を強調。

バーコードなどの技術ソリューションによって、消費者が製品の原産地を追跡し、信頼できる製品情報にアクセスできるようにすることで、食品サプライチェーンの透明性が向上することを強調。

政策立案者や利害関係者との積極的な協力関係

強固な食品安全エコシステムを構築するためには、政策立案者や利害関係者との積極的な協力が不可欠であることを強調。

業界が、製品設計、試験、リスク評価に関する厳格な規制を策定・実施し、新たな課題を予測し、食品安全基準を強化するための先を見越した対策に投資する必要性を強調。



テック・イン・フォーカス: 食品安全における遠隔監査

パネリストたちは、業界基準を再定義し、フードサプライチェーンの完全性を確保するための最先端技術ソリューションを探求しました。審査員の能力開発を重要視し、遠隔監査の課題と進化について議論しました。COVID-19期間中のイタリアでのゲーグルグラスの使用は、遠隔監査の利点とトレーニングの重要性を浮かび上がらせました。また、監査効率とプライバシーの懸念とのバランス、技術を通じて人間の直感と感情的知性を再現する必要性についても言及しました。

Mary GERTZ

Chief Food Safety & Quality Officer, Yum! Brands, Inc.

Professor Julian M. COX

Associate Dean (International - Emerging Markets), Faculty of Engineering, University of New South Wales (UNSW Sydney)

Adam ZAMORSKI

Director of Global Quality Auditing, Mondelez International

Linda QUEK

Co-chair, Technical Committee on Food Safety, Singapore Standardisation Programme

Dave CREAM

Director, STRIDE Food R&D Consultancy Ltd.

キーポイント

COVID-19以降の遠隔監査の進化

- 遠隔監査への移行は、技術的な限界や遠隔監査と現地監査の採点の違いなど、利点と課題の両方を浮き彫りにした。
- このような問題があるにもかかわらず、包括的で正確な監査結果を確保するためには、遠隔監査と対面監査を組み合わせたハイブリッド監査が望ましい。

遠隔監査における技術と人的要因の統合

- 将来の監査は、AI、ドローン、デジタル化された記録などの先進技術を活用することになるだろうが、データの完全性とプライバシーに関する懸念は残る。

- 遠隔監査を成功させるためには、感情的知性や信頼を含む人的要因が不可欠であり、人間的側面が失われないようにする必要がある。

遠隔監査による食品安全文化の強化

- 遠隔監査は、心理的安全性を育み、ミスに対処することに加えて、人間的なつながりと信頼を重視することによって、食品安全文化を強化することができる。
- 主な戦略には、高い監査基準を維持するために監査員の幸福に焦点を合わせた、包括的なトレーニングの提供、協力関係の促進、先端技術の統合などが含まれる。



不確実性をナビゲートする: 激動する世界における食品安全の変革

Deirdre RYAN

Director of Quality Assurance and Sustainability, Bord Bia – the Irish Food Board

Zoltan SYPOSS

Senior Vice President, Chief Quality, Safety and Environment (QSE) Officer, The Coca-Cola Company

Ricky LIN

CEO & Founder, Life3 Biotech

「不確実な世界では、“ジャスト・イン・タイム”ではなく、この“ジャスト・イン・ケース”のプランを持つことだ。」

Ricky LIN

「昨日の道具で今日の食品安全問題を解決することはできない。」

Zoltan SYPOSS

パネリストたちは、世界的に予測不可能な状況の中で、デジタル・イノベーションがいかに安定と安全の保証を提供できるかについて、説得力のある考察を行いました。彼らは、AIのようなデジタル技術の変革の可能性を掘り下げ、レジリエンス(回復力)の向上におけるデジタル技術の役割を探求し、失業の可能性に直面する課題を認識しつつ、食品の安全性と品質のためのデジタルソリューションの統合について議論しました。また、テクノロジーと社会福祉政策のバランスをとることを呼びかけ、就職準備のための教育と訓練を支持しました。

キーポイント

VUCA世界における食料安全保障とサプライチェーンの強靭性

＞ 国土が狭く、農地が限られているシンガポールの課題を概説し、回復力を高め、輸入への依存を減らす必要性を強調。

＞ この戦略には、安定した食料供給を保証するために、食料供給源の多様化と現地生産の革新への投資が含まれる。

食品の安全性と品質のためのデジタルソリューション

＞ 食品業界の課題を解決するために、温室生産や高度なサプライチェーン管理などのデジタル・ソリューションを強調。

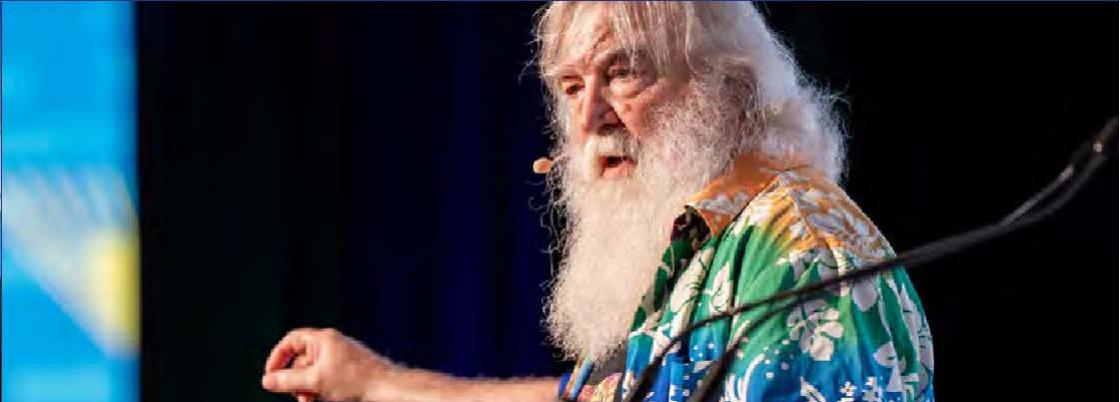


- ソーシャルメディア・リスニング、データ分析、AI、ゲノム検査などを活用し、特に食肉業界における食品の安全性と品質を監視・改善し、基準が一貫して満たされるようにすることが挙げられた。

農業のデジタルトランスフォーメーション

- 生産性を向上させるため、使いやすいデジタル・ツールを農家に提供することに重点を置いている。
- 農業セクターにおける雇用の転換や教育の必要性といった課題に対処するための人物中心のアプローチを強調し、デジタル・トランスフォーメーションがすべてのステークホルダーに利益をもたらし、業界全体で持続可能な手法を促進することを確認。





不純物としての食品由来病原体:これが食品安全ゲームのやり方なのか?

Professor Julian M. COX
Associate Dean (International - Emerging Markets), Faculty of Engineering, University of New South Wales (UNSW Sydney)

ジュリアン・コックス教授は、最近の科学的進展に照らして、現在の認識を覆し、安全基準の再評価を促す啓発的な討論を行いました。コックス教授は、食品の安全性と安全保障のバランスをとり、公衆衛生上の懸念への対応と経済性を両立させていくことを強調しました。コックス教授は、食品の安全性と責任ある食品取り扱いの実践について、一般への教育を強化することの重要性を強調しました。また、食品安全に対するより包括的なアプローチを促進することで、リスクはフードチェーン全体で効果的に管理できるという認識を示しました。

「人々が食品安全に関する知識を深めることができるよう、この部屋にいる私たち全員が、家族や友人そして地域社会の中で、私たちが知っていることを一口サイズの分かりやすい言葉で伝えることができる。」

Professor Julian M. Cox

キーポイント

規制案と公教育

- 米国農務省が提案した鶏肉中のサルモネラ菌を不純物とする規則のような政策決定には、科学的なインプットが必要であると訴えた。
- 消費者に食品安全の責任を伝える上での公教育の役割を強調。情報を公開することで、消費者は食品の安全な扱い方や調理法をよりよく理解することができ、食中毒のリスクを減らすことができる。

食品安全表示とリスク管理

- 消費者の意識を高めるため、パッケージにより見やすくわかりやすい食品安全表示を提唱。

明確な表示は、消費者が購入・消費する製品について十分な情報を得た上で意思決定するのに役立つ。

- フードチェーン全体の食品生産と消費におけるリスクを理解し管理することの重要性を強調。

公衆衛生と個人の責任

- 病原体を混入物として宣言する以上の効果的な公衆衛生の介入を考察。
- 食品安全政策と慣行に関する透明性とすべての利害関係者間のコミュニケーションの促進。関係者全員が確実に情報を得て関与することは、より強固で信頼できる食品安全システムの構築に役立つ。



あなたへ ストーリーを行動に変える

Nigel SUTTON

Special Keynote Speaker - Director,
Creative Learning and Audience
Engagement, NDS Productions

ナイジェル・サットン氏は、物語を変革のための強力なツールに変えることに焦点を当て、物語がいかにしてビジネスにおける政策、認識、そして実践を形作ることができるかを説明しました。彼は、発見、学習、イノベーションを促進するものとして、大人の生活における遊びの重要な役割を強調しました。ナイジェル氏は、想像力が行動や決断を形成する方法を、個人的な経験を共有することで説明しました。そして、より良い世界を創るためには、想像上のアイデアを実際の行動に移す必要があることを強調しました。

まし

キーポイント

安全な食品アクセスのための協働と具体的な行動

- ▶ データと情報を共有することで、利害関係者間の協力が促進され、食品安全の課題に一丸となって取り組むことができる。
- ▶ 安全な食品を入手しやすくするための具体的な行動を起こすということは、議論にとどまらず、誰もが栄養価の高い食品を入手できるようにするための実践的な対策を実施することである。

コミュニケーションにおける人間のつながりと共感

- ▶ アイコンタクトと共感による真の人間のつながりは、信頼と感情的親密さを築く上で不可欠である。

- ▶ 他者のニーズや関心に焦点を当てることで、理解とつながりが生まれ、懸念に対処し、支援的な環境が育まれる。

遊びとイノベーションでアイデアを現実

- ▶ 人間の自然な好奇心や創造性を活用することは、アイデアや可能性を行動に変える鍵となる。遊び心に満ちた探求と革新を奨励することで、新たな解決策と進歩がもたらされる。
- ▶ これらの革新的なアイデアを実行することで、現実世界の変化を促進することができる。創造性と遊びを取り入れることで、個人や組織は、食品の安全性と利用しやすさに大きな影響を与える実用的なアプリケーションを開発することができる。





「今週、皆さんが何かを学び(...)、全世界の健康、ウェルネス、安全保障を形成する能力を持つ業界の一員であることの誇りと前向きさを分かち合ってくれることを願っています。これをあなたへ。」

Erica SHEWARD.

閉会挨拶

Erica SHEWARD

Director of the Global Food Safety Initiative (GFSI), The Consumer Goods Forum

Dirk Van de PUT

Chairman and Chief Executive Officer,
Mondelēz International
Co-chair of The Consumer Goods Forum

エリカとディルクは、参加者の間で実行可能な改革へのシフトが感じられたことを認め、心のこもった閉会の挨拶で会議を締めくくりました。エリカは、食品安全の課題に対処するために、技術革新を活用し、エビデンスに基づく研究を推進することの緊急性を強調しました。

2024年会議を通して得られた洞察と協力関係によって、パートナー、盟友、参加者のエコシステムを通してGFSIの財産が維持され、食品安全の課題が推進される態勢が整いました。会議の閉会時に明らかになったコンセンサスは、革新と洞察のハブとしてだけでなく、食品安全の未来を形作る極めて重要なイベントとして機能したということでした。



テック・トーク

ネットワーキングの休憩時間や昼食の時間には、展示エリアの中心にあるプレゼンテーション・シアターがテック・トークで賑わいました。最先端の食品安全技術ソリューションの15分間のプレゼンテーション。カジュアルな雰囲気の中で、インタラクティブな流れが容易にでき、技術分野の第一人者たちが、食品安全リスクの予防、軽減、環境保全におけるデータ、技術、ジェネレーティブAIの可能性を紹介しました。



特別セッション

GFSIカンファレンスのダイヤモンドスポンサーは、フードシステムの最も差し迫った課題に対する実行可能なソリューションを共有する専門家パネルディスカッションを開催しました。特別セッションでは、食品システムの回復力、気候変動が害虫リスクに与える影響、食品安全を改善する可能性のあるデジタル技術などのトピックが取り上げられました。



パートナー&スポンサー



専属パートナー



ダイヤモンドスポンサー



会議スポンサー



ローカル・パートナー



出展者



会社概要



コンシューマー・グッズ・フォーラムについて

コンシューマー・グッズ・フォーラムは、世界中のコンシューマー・グッズ業界に役立つ慣行と基準の世界的な採用を奨励するために、メンバーによって推進される偏りのない世界的な業界ネットワークです。消費財小売業者、製造業者、およびそのサービス・プロバイダーが世界的に一堂に会する組織として独自の地位を確立している当フォーラムは、人と地球の双方に利益をもたらすために業界全体に前向きな変化を促し、会員が長期的かつ持続可能な事業成長を確保できるよう支援する専門的な立場にあります。

www.theconsumergoodsforum.com



GFSIについて

グローバル食品安全イニシアチブ(GFSI; The Coalition)は、コンシューマー・グッズ・フォーラム(The Consumer Goods Forum)のCEO主導による行動連合です。

消費財フォーラムのCEOが主導する行動連合で、44の小売業者と製造業者、そして拡大する食品安全コミュニティを結集し、企業の食品安全基準を監督し、あらゆる人々に安全な食品へのアクセスを提供することを支援しています。安全な食品の実現を支援する世界最大級のネットワークとして、GFSIは食品安全をみんなのビジネスにすることにコミットしており、連合メンバーは、サプライチェーンと彼らが活動する市場の食品安全システムが直面する課題に取り組み、世界的に食品安全の水準を高めることに貢献しています。GFSIの目標は、食品安全システムを強化し調和させることで、増加する世界人口を養い、消費者が世界のどこにいても安全に食品を提供できる市場を発展させることです。

www.mygfsi.com



フォークからファームまで、共に信頼を築こう

私たちが実現できる未来を想像してください

科学、テクノロジー、ナレッジベースのソリューション、データインサイトにおける豊富な経験を通じて、私たちはより安全で持続可能な食糧供給を実現する世界のために、アニマルヘルスの未来を形作るお手伝いをしています。

食物連鎖に加わるために、今すぐ参加しよう



[詳細はこちら](#)





GS1規格とサービスは安全な食品を支えています。

サプライチェーン全体にわたって、製品や場所に関する情報を一意に識別し、正確に把握し、自動的に共有することによって。

透明性
可視性
持続可能性

- リコールを効率的に管理する
- エンド・ツー・エンドのトレーサビリティの実現
- 不審品の検出
- 廃棄物の削減
- 消費者と製品情報を共有する

億以上、億単位の製品に
1/17のバーコード
200万以上の企業が

1/17のバーコード
1/17のバーコード
1/17のバーコード

さらに詳しく



データ主導の協調モデルを用いて
消費者の安全管理システムを強化
する方法を知りたいですか？

ブース20へお越しを



Rentokil Initial

人々を守る。生活を向上させる。
地球を守る。

最先端のデジタル技術、グローバルな専門知識、持続可能なイノベーションへのコミットメントに支えられ、害虫や衛生関連のリスクを積極的に軽減し、食品安全基準を向上させることで、世界中の食品企業から信頼を得ています。

世界最大の害虫駆除会社であり、衛生ソリューションの世界的エキスパートであるレントキル・イニシャルは、お客様のビジネスを最大限に保護します。

害虫駆除と衛生のニーズについて、私たちがどのようにお手伝いできるかをご覧ください：

rentokil.com | initial.com





あなたはここに来ました。あなたは分かち合い、学びました。あなたは刺激を受けてGFSIコンファレンスを後にしました。- 私たちもそうでした。

Neogen® では、お客様から日々刺激を受けています。私たちは、近代的な食品安全対策を継続的に進歩させることで、お客様に対する私たちの責任を果たします。

Neogenは世界最大級の食品安全企業として、進化し続ける食品安全のニーズに応え、課題に立ち向かう皆様のパートナーになることを目指しています。Neogenは、食品安全の専門家のグローバルネットワークに支えられ、プロアクティブなリスク管理と総合的な環境モニタリングのためのデータ活用型ソリューションを提供しています。

世界の食糧安全保障のために、ともに明るい未来を切り開こう
- 私たちが心から支持する目的です。

NeogenはGFSIと提携しています。

info.neogen.com/GFSI

より賢く、より安全で、より強い食品安全のベストプラクティスを開発する方法を、Neogenと共に学びましょう。

信頼関係を築こう

GFSIカンファレンス以降も、世界中の消費者に安全な食品を届けることを追求することで一致団結し、皆様とともに働けることを楽しみにしています。

NSFのチームは、お客様の食品安全の旅をグローバルにサポートします：

- 評価
- 監査
- 認証
- コンサルティング*
- デジタルソリューション
- 食品クレーム
- マネジメント・システム
- 規格開発
- 持続可能性
- テスト
- トレーニング

*NSFのコンサルティング・サービスの利用やNSFのトレーニング・セッションへの参加は、優位性をもたらすものではなく、認証の付与に何ら関連するものでもない。



食品安全が成功を導く5つの方法

持続可能性、食品安全ソリューション、成長、協力、信頼



コピーを入手する

レポートをダウンロードするには、QRをクリックまたはスキャンしてください。



NSF.ORG

食品安全と品質マネジメントの向上

文書管理

不適合管理



Auditing

デジタルHACCP

e-CoA

サプライヤー品質管理

Veevaは、飲食企業がコンプライアンス、効率性、持続可能性を確保するためのプロセスの合理化を支援します。業界リーダーと共に設計されたスケーラブルなソリューションをご覧ください。

At Ecolab, we partner to provide the best outcomes for people, planet and business health.

Ecolab delivers comprehensive science-based solutions, data-driven insights and world-class service to advance food safety, maintain clean and safe environments, and improve sustainability to millions of customers worldwide.

We look forward to working with you on our shared commitment to provide safe food globally.

Visit: [Ecolab.com/GFSI](https://www.ecolab.com/GFSI)



ECOLAB[®]