



GFSI カンファレンス 2025

アイルランド、ダブリン
2025年3月31日～4月3日

エグゼクティブ・サマリー





600+
参加者

340+
企業

40+
国名

88
スピーカー

28
パートナー

目次

1 はじめに	p.3
2 世界の食品安全の課題への取り組みとレジリエンスの構築	p.5
3 食の安全と持続可能性の融合	p.8
4 コラボレーションとステークホルダー・エンゲージメントの重要性	p.12
5 食品安全システムへの信頼と信用の強化	p.15
6 食品安全推進のためのテクノロジーとデジタル化の活用	p.18
7 教育と訓練による食品安全の強化	p.21
8 結論	p.24
9 謝辞	p.26
10 会社概要	p.29

1

最先端のテクノロジーがサプライチェーン全体にわたって途切れることなく食品安全を強化し、しっかりとした教育とトレーニングが業界の専門家と消費者の双方による正しい選択を可能にし、食品安全システムが効果的で信頼できる、そんな世界を想像してみてください。

はじめに



◀ Prev | ホーム | 次のページ ▶

GFSIのビジョンの中心には、「すべての人に安全な食品を」という原則があります。2025年カンファレンスは、私たちのグローバル・コミュニティが共通の目的の下に団結する力を再び示しました。ここで披露された集团的洞察は、食品安全の実践と技術における重要な進歩を促し、今後何世代にもわたって、より安全で安心な食品供給を実現することになるでしょう。

ワイチャン・チャン、コンシューマー・グッズ・フォーラム (CGF) マネージング・ディレクター

食の安全を確保すること以上に重要なことがあるだろうか？

調和された規格が、あらゆる国境とフードチェーンのあらゆるつながりを超えて揺るぎない信頼を築く風景を思い描いてください。これは空想ではありません。ダブリンで開催されたGFSIカンファレンス2025の原動力であり、ここに世界中から600人以上の代表者が集まりました。

会議のテーマ「グローバル・レジリエンス: 持続可能な食品安全の未来を築く」というテーマは、このコミュニティの積極的で前向きな性質を物語っています。ダブリンの参加者と講演者は、食品安全と持続可能性の結びつきに焦点を当て、世界の食品エコシステムにとってより安全で持続可能な未来を確保するため、イノベーションとコラボレーションを取り入れながら、グローバル・レジリエンスを達成するための実践的戦略を掘り下げました。

彼らが生み出したエネルギーの結集は、最高水準の規格の維持は継続的な努力であるという深い理解を浮き彫りにしました。食の安全とは、まさに旅であり、絶え間ない学習、適応、協力の道なのです。

私たちは決して、食の安全を当たり前だとは考えていません。私たちは最終的に最高水準の規格を維持するよう努めます。食品安全は目的地ではなく、継続的な取り組みです。

ノエル・キーリー(マスグレイベ・グループ最高経営責任者)



目 主要テーマ

食品安全の未来を形作る6つの重要なトピックをめぐる重要な対話、革新的な解決策、そして共有されたコミットメントを掘り下げるので、ぜひご参加ください:

- 世界的な食品安全の課題への対応とレジリエンスの構築
- 食の安全と持続可能性の融合
- コラボレーションとステークホルダー・エンゲージメントの重要性
- 官民パートナーシップと対話の強化
- 食品安全性向上のためのテクノロジーとデジタル化の活用
- 教育と訓練による食品安全の強化

2

世界的な食品安全の 課題への対応と レジリエンスの構築



◀ Prev | ホーム | 次のページ ▶



透明性、正直さ、率直さを忘れてはいけません。なぜなら、評判を築くのに40年かかる一方で、たった40秒でそれを失うこともあるからです。

シヨーン・サマーズ、ピック・アン・ペイグループCEO



食の安全をめぐる世界の状況がダイナミックな進化を遂げつつある中で、食のエコシステム全体で事業の持続可能性を強化することが明確かつ喫緊の課題となっている。

すべての組織で強固な食品安全文化を育み、教育と明確で一貫したメッセージを通じて消費者の後押しをすることは、食品安全の長期的かつ持続可能な改善を推進するために不可欠な要素です。食品安全を個々人の問題として捉え、全員が当事者意識を持つようにすることが重要です。



目 重要ポイント

- 安全な食の未来の基盤は、グローバルなレジリエンスの構築にある。これは、食品安全リスクの幅広い範囲を予測し、予防し、管理するための統一された取り組みを要するコミットメントである。これには、事後対応から予防措置への転換が不可欠となる。
- 複雑な食品安全課題に効果的に対応するためには、食中毒のリスクや複雑な病原体からアレルギーの管理や潜在的な化学物質汚染の管理に至るまで、包括的でダイナミックに適応可能な戦略の構築が不可欠である。
- 現代のグローバルなサプライチェーンの複雑さは、潜在的なリスクを効果的に特定し軽減するために、透明性の向上、端から端までのトレーサビリティ、およびすべての関係者間での強固な協業が不可欠であることを明確に示している。
- 食品安全に積極的な姿勢を採ることは必要不可欠である。これには、各段階に予防措置を組み込むこと、データ分析を活用した厳格な監視システムを導入すること、そして成功と失敗の両方から継続的に学ぶ文化を育むことが含まれる。ニアミス（ヒヤリハット）事例も分析し、より大きな問題の発生を防止する必要がある。
- データ分析がより深い洞察を提供することにより、技術革新の戦略的な活用がゲームチェンジャーとしてその効果を発揮している。人工知能は新たな解決策を提供し、高度な追跡ツールがサプライチェーンを可視化する。これらの進歩は、農場から食卓までの食品安全対策の革命とレジリエンス強化に大きな可能性を秘めている。しかし、食品安全の鍵は依然として人間にあり、技術は人間を支援するツールとして捉えられるべきである。
- 献身的な生産者から賢明な消費者に至るまで、食のエコシステム全体で揺るぎない信頼を培うことが鍵になる。そのためにはオープンなコミュニケーション・チャンネルを育成し、すべての業務における透明性を確保し、卓越した食品安全の達成に向けたコミットメントを共有することが求められる。



今、すべての サイトがあなたの のベストロケーシ ョン



エコラボは、革新的なテクノロジーと独自の業界専門知識、そして何千もの事業所から得た洞察力を組み合わせることで、食品の安全性を高め、お客様のブランドを守り、水の使用量を最適化し、事業全体の生産性を最大化するお手伝いをします。

ECOLAB®

3

食の安全と持続可能性 の融合



◀ Prev | ホーム | 次のページ ▶

COP30の中心は気候変動と食糧です。最良のシナリオは、この問題を国際政治課題のトップに押し上げることでしょう。

トム・アーノルド、アイルランド・アフリカ農村開発委員会 (IARDC) 委員長

食品供給の安全性は、環境に配慮した健全な行動と表裏一体であり、消費者の健康と地球の長期的な幸福の両方を真摯に考慮する総合的なアプローチが求められる。この視点は、食の安全と持続可能性は競合する優先事項ではなく、責任ある食の未来を築くための相互依存の柱であることを認識するものである。

会議での議論は、気候の変化が食品安全と食糧保障に重要な影響を及ぼすのと同様に、食品の生産、包装、流通の方法が、我々が食すものの安全性と環境保全の双方に重大な影響を及ぼすという理解が広がっていることを浮き彫りにしました。私たちのグローバルな食糧システムを将来にわたって維持するために、この相互関連性は、業界全体の利害関係者が積極的かつ先見的な考え方を採用し、トレードオフを生み出さない統合的な解決策へ転換していくことを求めています。

会議では、持続可能なパッケージングソリューションの潜在的な影響と、特に材料の循環利用を促進する文脈において、PFASのような化学物質の汚染物質を適切に管理する必要性が議論されました。環境に配慮した安全な食品生産を促進する再生農業の役割が検討され、持続可能な食品生産が食品安全に与える影響を理解するために、しっかりとした研究と包括的なデータの重要性が強調されました。

重要なのは、プラスチック廃棄物に関する断片的な規制を避けることです。消費財業界はグローバルなルールを必要としています。

セドリック・デヴェール、CGF、サステナビリティ担当ディレクター

目 重要ポイント

- 環境の持続可能性の追求は、食品安全に直接影響する。一方で、効果的な食品安全対策は食品廃棄物を減らし、資源利用を最適化することで、持続可能性に貢献することができる。
- 技術の進歩は、この融合を可能にする重要な役割を果たしており、サプライチェーン全体でのトレーサビリティと透明性を向上させるためのツールを提供する。デジタル化は、食品安全と持続可能性に関するデータの管理において、標準化を迅速に進める手助けとなる。
- 安全かつ持続可能な食品生産と消費の実践を奨励する政策への注目が高まる中、業界が安全性と持続可能性の目標を効果的に達成するためには、規制が明確になっていることが重要である。

企業責任への注目が高まる中、企業は食品安全マネジメントシステムと並行して環境、社会、ガバナンス(ESG)の考慮事項を統合する傾向が強まっています。これは、責任あるビジネス実践への包括的なコミットメントを表明するものです。

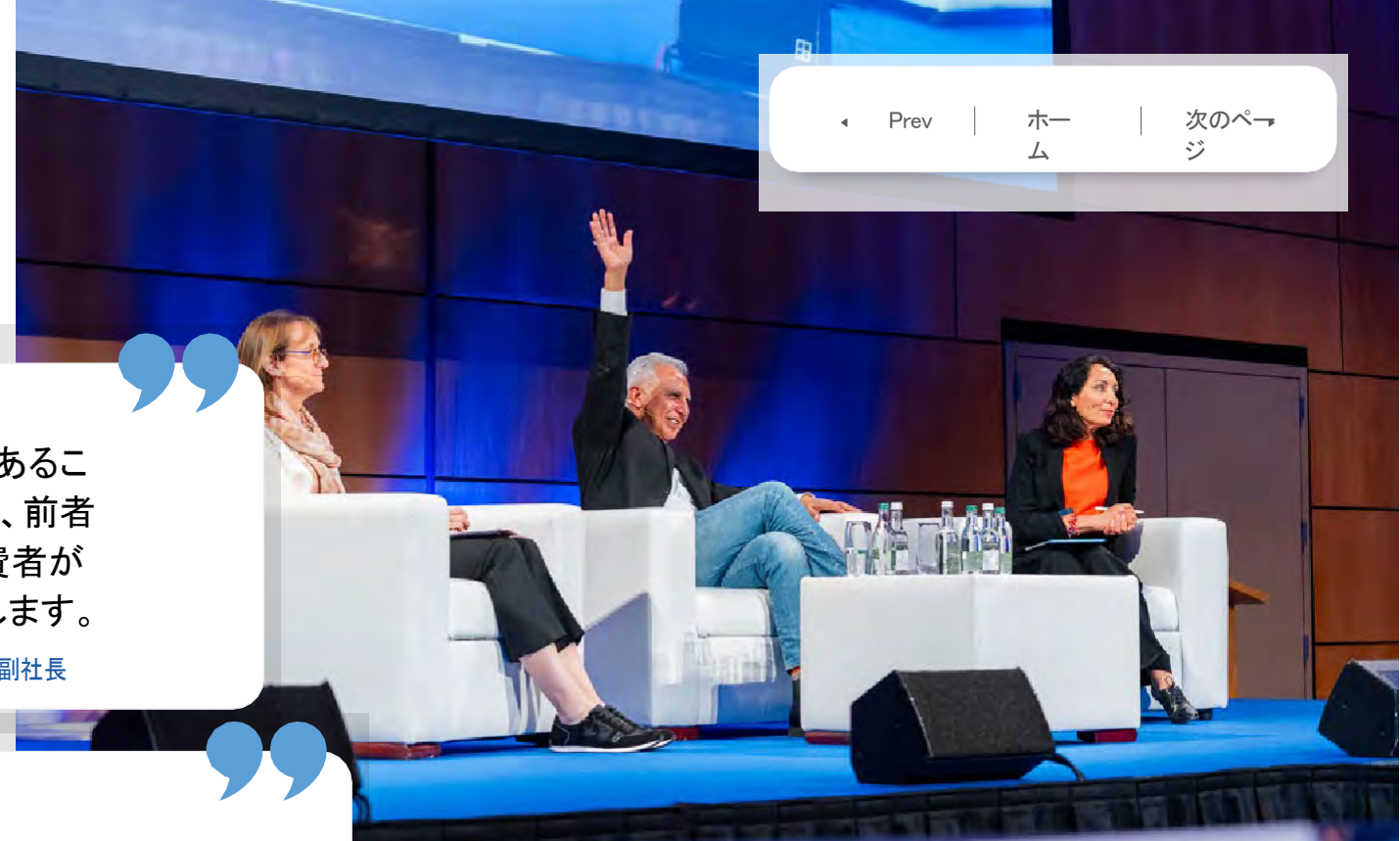
この融合の複雑さを適切に管理するためには、効果的なリスク評価とデータ品質が極めて重要であり、特にアレルゲン管理や持続可能な代替品が食品安全に与える潜在的な影響といった分野において、その重要性はさらに高まっています。

消費者中心であることと人間中心であることの間には違いがあり、本質的には、前者は消費者が望むものを、後者は消費者が必要とするものを与えることを意味します。

マヒルワン・バギア、ペプシコ・グローバル食品安全担当副社長

人々は、自分にとって、家族にとって、ひいては食肉を提供してくれる動物にとって、そして環境にとってより良い決断を下したいのです。その答えは科学から得られるものであり、それによって消費者は最高品質の製品と最も持続可能な選択肢を、手に入れやすい価格で購入することができます。

MSDアニマルヘルス、データソリューションプロダクトリード、リサ・キリバスゴダ



食の安全は心と考え方から

真の食品安全は、規則やチェックリストを超えるものです。それは人に関するものです。チームを巻き込み、意識を高め、責任感の文化を築くことなのです。なぜなら、人が真剣に取り組むとき、ブランドは守られ、リスクは軽減され、ビジネスは繁栄するからです。

そのため、私たちは企業に対し、カスタマイズされた戦略、実践的なトレーニング、長期的なプログラムを提供し、安全を現実のものにします。

詳細はこちら

www.diversey.com/consulting

**YOUR
FOOD** | Safety
Operations
Brand
PARTNER



4

コラボレーションとステークホルダー エンゲージメントの重要性



食品安全文化の強化に一丸となって取り組むことは、政府であれ産業界であれ、我々全員にとって重要です。

パメラ・バーン博士
アイルランド食品安全局元最高責任者



食品安全エコシステムが直面する複雑な問題は、単独では決して解決できない。

強固で信頼できるグローバルな食糧システムを追求するためには、統一された行動とすべての関係者の関与が不可欠です。

有意義な進歩を遂げるためには、パートナーシップとオープンなコミュニケーションの精神が絶対に欠かせません。この協力的な気風はイノベーションを促進し、信頼を育み、重要な知識やリソースの共有を可能にし、最終的には共通の課題に効果的に取り組むための総合力を強化します。

規制当局と食品業界の間でのオープンな対話と情報共有は、信頼を築き、リスク管理における積極的なアプローチを可能にします。これには、ベストプラクティスの共有や、GFSIのようなイニシアチブが規制のリスクベースアプローチにどのように組み込まれるかを理解することが含まれます。

より体制の整った関係者からの指導やサポート、無料のツールへのアクセスなど、連携的な取り組みは、中小企業が進化する基準に対応するのに役立ちます。

信頼を築くには、たとえ物事がうまくいかないときでも、進んで情報を共有することが必要です。インシデントについてオープンにすること、そして学習へのコミットメントが、業界全体および消費者との信頼関係を強化する鍵です。

食品安全は私たち全員が共有する責任です。なので、集まる機会を作って規制当局と話し合うことはとても重要です。

ディアン・エイキンズ-ルウェンサル Ph.D.
モンデリーズ・インターナショナル、
グローバル食品安全・品質システム
担当シニア・ディレクター

目 重要ポイント

- 基本的な理解として、世界の食糧システムは本質的に相互につながっている。協力することで、1社だけでは達成できないようなインパクトのあるソリューションを開発し、実施することができる。
- 国内、多国間、国際、業界全体など、あらゆるレベルでの効果的な協力によって、大きな影響をもたらすことができる。国際協力は特に新たな食品安全上の課題に対処する際に重要である。





より多くの力を与える。

Neogen® は、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対応ソリューションを通じて、現代的な食品安全の実践を推進することに専心しています。

私たちは、効果的な環境モニタリング・ソリューション、専門家によるガイダンス、データ主導の洞察力により、進化する食品安全の状況をナビゲートし、お客様に力を与えます。私たちは共に、世界の食品安全のために明るい未来を築くお手伝いをいたします。貴社の環境モニタリング・プログラムを次のレベルに引き上げましょう。

第2版を予約する ネオジェン環境モニタリングハンドブック



info.Neogen.com/TheNextChapter

このハンドブックは、コーネル大学と世界各国の食品安全専門家の協力により作成されました。この包括的なガイドブックは、幅広い食品・飲料メーカーがそれぞれのニーズに合った効果的な環境モニタリング・プログラムを実施できるよう、調整可能な枠組みを提供しています。

Neogen Corporation, 620 Leshar Place, Lansing, MI 48912 USA

©Neogen Corporation 2025 無断複写・転載を禁じます。NeogenはNeogen Corporationの登録商標です。



FS02136_0325

5

食品安全システムへの 信頼と信用の強化



CGFには、最大手の食品小売業者や製造業者を含む約400社が加盟しています。食品安全は、食品業界全体にとって最優先事項です。GFSIには、食品安全の取り組みにおいて業界をサポートしてきた20年の経験があります。そしてGFSIは、食品事業者ための食品安全第三者認証規格を、共通の方法論で世界的に監督する一番良い場所です。GFSIは長年にわたって信頼性を築き上げ、食品セクターにとって極めて重要な存在であり続けています。

モンデリーズ・インターナショナル会長兼CEO、ダーク・ヴァン・デ・プット



食品業界は、食品安全が非競争的な問題であることを広く認識している。食品安全監査がリスクを特定できずに事故が発生した場合、それは業界の一部に影響を与えるだけでなく、すべての人の評判を傷つける。食品安全監査の信頼性を確保することが最も重要である。

この共通理解が、食品安全システムの強化という集团的関心を後押ししています。中心的な考え方は、信頼を築き、維持することの重要性です。そのためには、監査が適切かつ信頼できるものであることを確実にするための継続的な努力が不可欠です。

透明性は信頼構築の礎です。これには、どこで監査が行われているのか、誰が認証を発行しているのか、いつ発行されるのかといった情報にアクセスできるようにすることも含まれます。

GFSIベンチマークの下で実施される信頼できる第三者監査は、グローバルな食品安全システム全体が価値を生むことを可能にする通貨のようなものです。

ドナルド・A・プラター博士、米国食品医薬品局
食品担当主席副長官



重要ポイント

- 食品安全事故が発生した場合、問題点を率直に認め、徹底的な根本原因分析を実施することは、信頼を回復するために極めて重要である。問題を隠蔽しようとする行為は、さらに信頼を損なう結果となる。これらの事故から教訓を学ぶことは、再発防止に不可欠である。
- サプライヤー、認証機関、認証プログラムオーナー、小売業者、および規制当局を含む食品安全エコシステム全体の協力は、信頼を確保し、継続的改善を推進するために不可欠である。官民連携及び規制当局との対話は、食品安全を前進させるために極めて重要である。
- 食品安全基準の調和は、公平な競争条件を確保し、監査スキームへの信頼を強化するための鍵である。コーデックスのような国際基準に対して食品安全監査プログラムをベンチマークするGFSIの役割は、この点で不可欠である。
- 消費者の信頼は最も重要であり、GFSIエコシステムは、企業がその信頼を獲得し、維持できるようにする役割を果たす。食品業界の透明性と勇気あるコミュニケーションは、誤った情報と戦い、消費者の信頼を回復するために不可欠である。
- 技術革新は、信頼と信用を高める上で重要な役割を果たしている。トラック・アンド・トレース・システムにより、食品の出所を確認することができる。デジタル・ツールはまた、食品安全マネジメントの効率と精度を向上させることができる。
- 食品安全は継続的な取り組みであると認識することは、信頼と信用を強化するために、継続的な努力と継続的な改善へのコミットメントが不可欠であることを意味する。

科学的根拠に基づく、価値の高い
食品安全、品質、サステナビリ
ティ・ソリューション



テスト結果から行動可能な洞察へ

www.merieuxnutrisciences.com

www.biomerieux.com

Better Food. Better Health. Better World.

Your Trusted Partner In Augmented Diagnostics

6

食品安全推進のための テクノロジーとデジタル 化の活用



デジタル化は、標準化、敏捷性、
目的に合ったアプローチを組み合
わせることを可能にする重要な手
段です。

オリヴィエ・ミニョー、ネスレ、品質管理グローバ
ルヘッド、バイスプレジデント

モニタリングの強化、トレーサビリティの向上、より効率的な食品安全マネジメントシステムの構築のために、新技術がどのように利用されているか、具体的な例が共有された。

技術の進歩は食品安全の実践を変革しつつあります。これには、デジタルHACCPとリスク評価ツールの開発、データと高度なアナリティクスの活用、トレーサビリティのための全ゲノムシーケンシングの利用、リスク予測とパターン検出のためのAIの応用、サプライチェーン全体のリスク管理を強化するためのサプライヤーデータの活用などが含まれます。これらの新しいツールはすでにコンプライアンスを向上させ、食品安全における精度と対応性の新時代を切り開き、大きな前進を可能にしています。



目 重要ポイント

- 企業では製造チームと同様に食品安全・品質チームにおいても、データ接続、センサー、信号への依存度を高めている。これにより、製造される製品をリアルタイムで監視し、システムを意図した目標に向かわせ、無駄を省くことができる。このリアルタイム・データは、消費者が、期待する製品を確実に手に入れることにも役立っている。
- デジタルHACCPシステムは、予測機能の強化、接続性の向上、組織横断的な食品安全知識とプロセスの端から端までの統合を目的とした革新的なアプローチとして登場してきている。ネスレによる手動の紙ベースのシステムからデジタルHACCPへの移行は、食品安全の新たな基準を確立するものだと見られている。
- 全ゲノムシーケンス(WGS)は、食中毒の発生と加工環境や食品そのものに含まれる菌株との関連性を極めて具体的に特定することを可能にする強力な技術的進歩であると認識されている。これにより、食品安全リスクの管理において、より積極的な行動が可能になる。
- 人工知能(AI)は、レシピの作成、複数の検証チェックを伴うアレルゲン管理、食品不正を示すパターンの検出など、食品安全の様々な側面に応用されている。AIと機械学習は、リスクを予測し、利用可能な豊富なデータを適切な意思決定に反映させるためにも使用されている。
- 食品安全におけるデジタルツールの有効性は、サプライチェーン全体でのデータの品質、透明性、そしてアクセス性に大きく依存している。



一緒に
フォークから
農場までの
信頼を築くこ
とができる

未来を想像する
私たち全員が

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

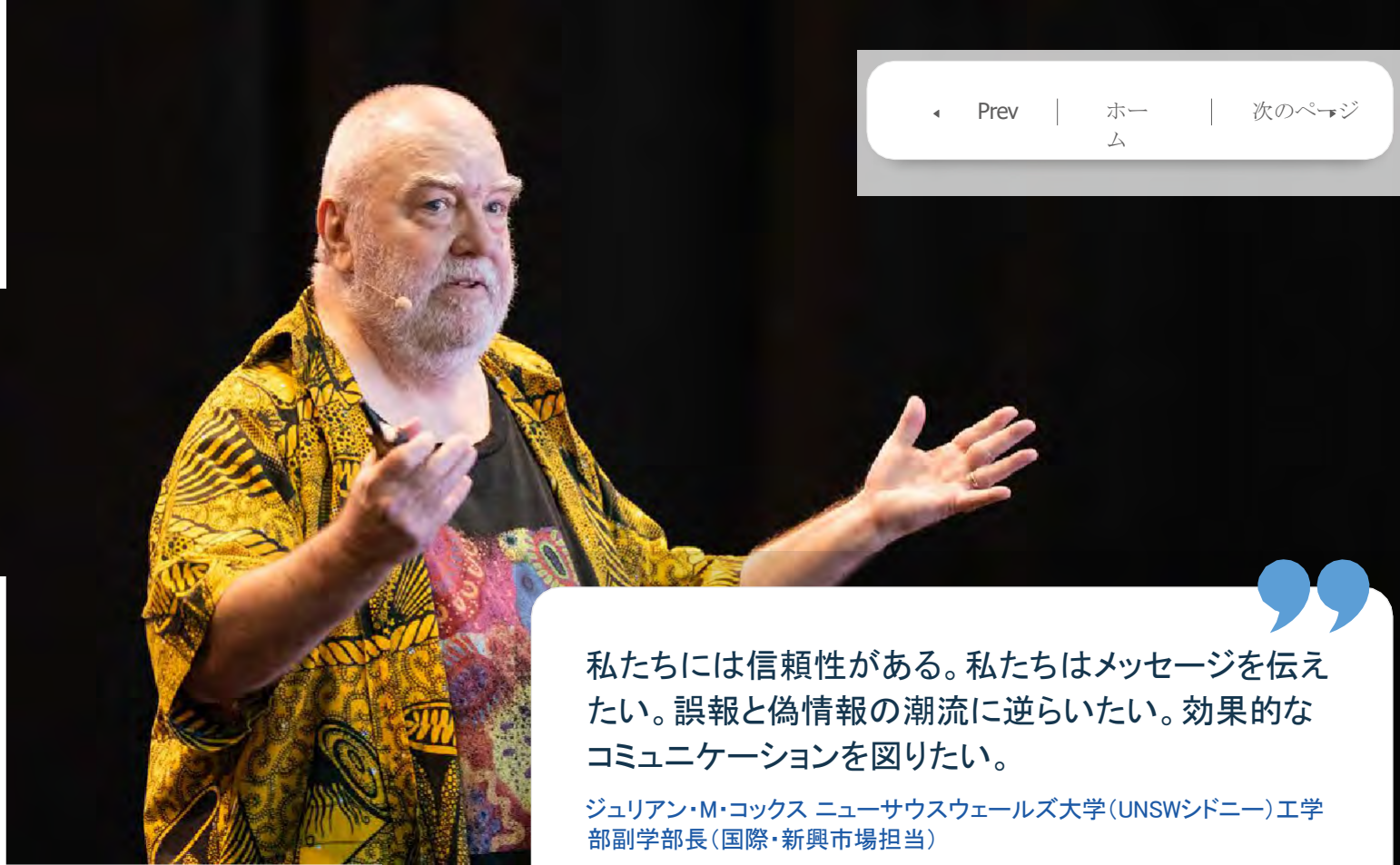
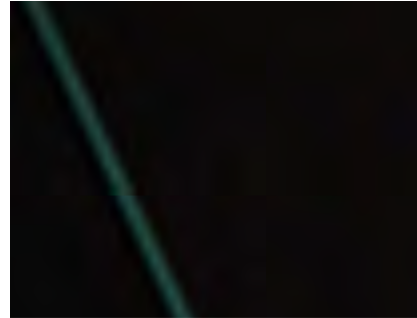


[詳細はこちら](#)



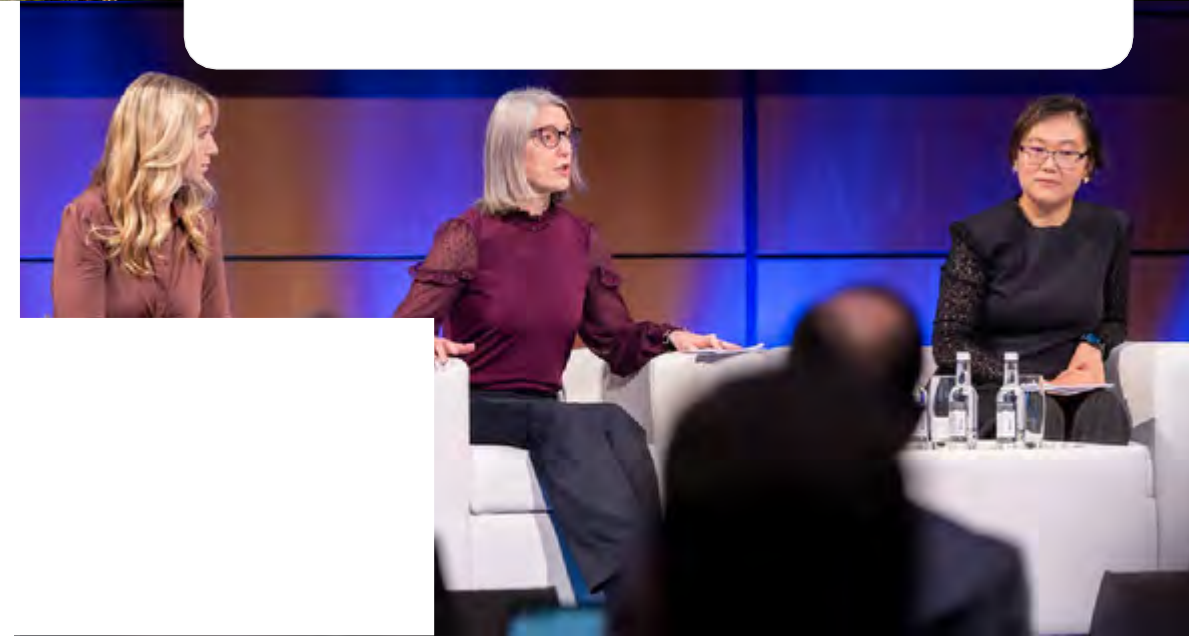
7

教育と訓練を通じた 食品安全の強化



“
私たちには信頼性がある。私たちはメッセージを伝えたい。誤報と偽情報の潮流に逆らいたい。効果的なコミュニケーションを図りたい。

ジュリアン・M・コックス ニューサウスウェールズ大学(UNSWシドニー)工学部副学部長(国際・新興市場担当)



消費者意識と業界の専門知識の両方をカバーする教育と訓練は、食品の安全性を強化するための基本的な柱として認識された。

議論では、情報過多の環境下、特にソーシャルメディアにおいて誤情報が容易に拡散する中で、消費者に対して食品の安全性を効果的に伝えることの複雑さが浮き彫りになりました。情報に基づいた意思決定を促進するため、ストーリー・テリングを交えた魅力的なコミュニケーションやソーシャルメディアプラットフォームの戦略的な活用を含む、革新的なコミュニケーション戦略の必要性が強調されました。

参加者と講演者は、従業員の中に食品安全文化を育み、従業員によるベストプラクティスの実践を確実にするため、継続的かつ適応可能な研修プログラムの重要性について重点的に議論しました。技術統合によって、適切なタイミングで研修を提供し、是正措置を促進し、従業員の離職率の高さといった課題に対応できるようになる可能性も、重要な議論のテーマとなりました。



📄 重要ポイント

- 会議では、消費者への誤った食品安全情報への対応が議題となった。そこでは、魅力的なストーリーテリングを活用し、ソーシャルメディアを効果的に活用した、正確で科学的根拠に基づいたメッセージを伝えるための、対象者に合わせたコミュニケーション戦略の必要性が強調された。
- 従業員の高い離職率の影響を認識した上で、全従業員において一貫した食品安全に関する知識と実践を確保するため、容易にアクセス可能で多言語対応可能なトレーニングリソースの必要性が強調された。
- 食品業界の従業員を対象に、基本的な訓練を超えて、継続的な学習を通じて強い食品安全文化を醸成することが強調された。これには、オンラインリソースと実践的なデモンストレーションを組み合わせることで、知識の定着と行動変容を促進する取り組みが含まれる。
- 食品安全教育と訓練におけるベストプラクティスの交換を目的として、業界の専門家と規制当局を連携させる取り組みの事例が紹介された。これは、食品安全分野で真の成果を上げるためには、協働と相互学習が重要性であることを強調するものである。
- 多様な対象者に合わせ、最新のツールを活用した包括的な食品安全教育と訓練は、長期的な改善を促進する不可欠な推進要因として位置付けられた。
- 技術は、動的かつリアルタイムな食品安全訓練の重要な推進要因として認識された。技術は、アラートに基づくメッセージの配信、是正措置に関する指針の提供、および訓練プログラムの継続的な改善に資するデータの収集の機会を提供する。

世界の食品安全 の未来を守る

Rentokil
Initial



データ主導の洞察力、革新的なソリューション、100年を超える専門知識を武器に、害虫や衛生に関連するリスクを軽減し食品安全基準を向上させるサービスで、世界中の食品企業から信頼を得ています。

私たちは、害虫管理における貴社のパートナーとして、貴社のビジネスが直面する独自の課題と目標を理解し、より安全で害虫のいない未来を実現するために共に取り組んでまいります。

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

結論

ダブリンで開催されたGFSIカンファレンス2025で目撃されたエネルギーと人々の関与は、食品安全の進歩を推進する共有ビジョンと集団的努力の明確な証でした。消費者の命と従業員の生活を守るという、世界の食品安全コミュニティの根強いコミットメントは、会議を通して確かに感じ取ることができました。

食品供給業者、認証機関、認証プログラム・オーナー、小売業者、規制当局など、600名を超える参加者が集ったこの会議は、食品安全が個々のビジネスの利害を根本的に超越した業界内の非競争的な必須事項であるとの理解を深めるものでした。

比類ないネットワーキングの機会と最先端の知識の習得

食品業界の主要な関係者が一堂に会した#gfsi25は、同業者とのつながり、新たな関係の構築、プロフェッショナルなネットワークの拡大に適した環境を十分に提供しました。

革新的なアイデアの交換、ベストプラクティスの共有、および重要な知識とリソースの共有を通じて、参加者は、その共通の熱意を世界中の食品安全における具体的な戦略と意味のある進展へと具体化するための力を与えられました。

世界の食品安全に対する決意の強化

このカンファレンスは、GFSIがグローバルな食品安全の強化に向けた重要な取り組みをさらに推進する新たな意欲を喚起する強力な触媒となりました。ここで交換された貴重な知識と築かれた強固なパートナーシップは、食品安全マネジメントシステムの更なる進化を推進する上で不可欠な役割を果たすでしょう。

私たちは、食品安全コミュニティの尽きることのない献身を再び目撃できたことを光栄に思います。ダブリンで示された共通の野心と協働の精神に、私たちは新たな活力を得ました。



食品安全は非競争分野です。今日この部屋にいない唯一の最も重要な人物は、消費者です。それが私たちの使命であり、最終的な責任です。

ショーン・サマーズ、ピック・アン・ペイグループCEO



クラウドソフトウェアパートナー 食品・飲料業界

デジタル食品安全・品質管理ソリューション。

食品安全と品質管理

品質、食品安全、労働安全衛生を統合したクラウドベースのソリューションで、コンプライアンスを確保し、効率を高めます。

デジタルHACCP

フローダイアグラムを統合したデジタルHACCPソリューションを使用して、HACCP管理を俊敏で無駄のないシステムに変換します。

監査とサプライヤー管理

適格性確認から承認、日常的な連携に至るまで、サプライヤーの品質管理を強化します。監査、分析証明書、NCRを単一のソリューションで管理。

講演者の皆様、 ありがとうございました。

シャフラム・アジャミアン、マコーミック・ア
ンド・カンパニー、グローバル品質・食
品安全ガバナンス担当シニア・ディレク
ター

ディアン・アキンス＝ルウェンサル博士、
モンデリーズ・インターナショナル グローバ
ル食品安全・品質システム シニア・ディレク
ターGFSI運営委員会副共同議長

ウェイン・アンダーソン博士、アイルラン
ド食品安全局食品科学・基準部長

エリザベス・アンドー・ケツソン、コンシュ
ーマー・グッツ・フォーラム、GFSIプ
ロジェクト責任者

ルシア・アネリッチ (PhD) アネリッチ・コン
サルティング非常勤教授

アントニオ・アントリン・カスタノ博士
ディバーシー・コンサルティング グローバル・
ディレクター

トム・アーノルド、アイルランド・アフリカ農村開発
委員会 (IARDC) 委員長

カトリーヌ・ベッシー、国連食糧農業機関
(FAO) 食品システム・食品安全部シニ
ア食品安全オフィサー

マヒルワン・バギア、ペプシコ・グローバ
ル食品安全担当副社長

ボリス・ボルシコフ、マース・インコーポレ
イテッド、食品安全科学およびグローバ
ル食品安全センター責任者

Georgia BRISENIU, マーケティングマネー
ジャー, Agroknow

ゼネラル・ミルズ社、コーポレー
ト・トキシコロジスト、ニール・バ
ック。

ステファニー・ブルハルト、テスト・サベリス
GmbH、食品・医薬品ソリューション部門サブ
ジェクト・マター・エキスパート責任者

ケイ・パーゲス、ティーガス食品研究センタ
ー上級研究員兼主任研究員
ー 食品安全部

クレア・バリー、欧州委員会食糧持続可能
性担当事務次長

パメラ・バーン博士(アイルランド食品安全局
元最高責任者

Wai-Chan CHAN, The Consumer Goods
Forum, マネージング・ディレクター

ヒルトン、FSコンプライアンス・シニ
ア・マネージャー、Keith CHURCHILL
氏

キンバリー・コフィン、LRQAサプライチェーン
テクニカルディレクター

KFC EU・WEBU QA・リスク部門責任者
Soumaya COMMENVILLE氏

フェリックス・コーネル、
SYSTEMIQシニア・マネージャー

ジュリアン・M・コックス ニューサウス
ウェールズ大学 (UNSWシドニー) エ
学部副学部長 (国際・新興市場担当)

デιβ・クリーン (STRIDE Food R&D
Consultancy Ltd.取締役

ルネ・クレヴェール、ルネ・クレヴェ
ール・コンサルティング・リミテッド
取締役

エドゥアルド・マルティネス・デベサ、レストラン・
ブランド・インターナショナル、品質保証イン
ターナショナル・ヘッド兼グローバルQA CoE

グレッグ・デンプシー アイルランド食品安全
局 (FSAI) 最高経営責任者

セドリック・デヴェール、消費財フォーラム、
サステナビリティ担当ディレクター

マーク・ロバーツ、サステナビリティ・サーキ
ュラー・エコノミー・ディレクター、ペリーCPI

フランシスコ・ディーズ＝ゴンザレス(博士)、
同センター所長兼教授

ジョージア大学食品安全学部

ジョン・ドナギー、ネスレSAコーポレート
オリティ部門食品安全グローバルヘッド

ポール・ドネガン、レントキル・イニ
シャル デジタル・イノベーション担
当SVP

ウォルマート、グローバル食品安
全 &コンプライアンスVP、リズ・ダ
フィー氏

クレシミール・デュラッチ、
ENSESO創設者兼CEO

ナタリー・ダイエンソン、国際生鮮青果物協
会 (IFPA) 食品安全・規制最高責任者

シーマス・ファニング(ダブリン大学食品安
全センター教授

ジェフリー・ファーバー(ゲルフ大学カナダ食品
安全研究所 (CRIFS) 非常勤教授

パデュー大学准教授兼エクステンショ
ン・スペシャリスト、ヤオファ・”ベティ”・フェ
ン博士

ダラー・ツリー社、食品安全・品質・衛生担当
副社長、ダン・フォン氏

Pavlos FRAGKOPOULOS, Corporate Quality
Director Sourcing, Mars Inc.

アリソン・フリエル (NSF EMEAテクニカルサ
ービス・ディレクター

マーク・A・フライリング、ゼネラル・ミルズ社グ
ローバル食品安全・品質担当副社長 GFSI運
営委員会共同議長

スザンネ・ガルシア＝シャウエルマン、
モンデリーズ・インターナショナル、グ
ローバル品質保証、食品安全、科学・
薬事担当SVP

サミュエル・ゴデフロワ、国際食品科
学技術連合 (IUFoST) 会長

ラウル・ヘスス・メサ・ゴンザレス博士、
シニア・マネージャーQESH CS&SC セン
ラル
コカ・コーラ・ユーロパシフィック・パートナーズ

ナイアル・ハービンソン、Happy
Doggo創設者兼CEO

マルタ・ヒューガス、博士、独立系食品安
全専門家、元食品安全学者
欧州食品安全機関 (EFSA) 主任研究員

ローン・イエスベルセン博士、
Cultivate SA プリンシパル

ハンク・カラヤン、化粧品・FSMA
グローバルヘッド
ファーマ・アシュアランス、SGS

ジェームズ・カーン、グローバル食品安全、
消費者安全、薬事担当。研究開発、レ
キットベンキーマー

ノエル・キーリー(マズグレイ
ブ・グループ最高経営責任者

Geert VAN KEMPEN, Veeva Systems, フ
ード&ビパレッジ、ストラテジー部門ヘッド

ロイ・カービー、FoodsafERM/パートナー
MSDアニマルヘルス、データソリューシ
ョンプロダクトリード、Lisa KIRIBATHGODA
氏

ローラ・キルワン博士、ニュートリティクス
社サステナビリティ・リード

リセ・コルステン、植物衛生・食品安全学教授、
アフリカ科学アカデミー会長、同アカデミー
共同ディレクター
プレトリア大学DSTI-NRF食料安全保障エク
セレンスセンター

イザベル・クマール(司会者、ジャー
ナリスト

ジャスミン・レイシスリー(アレルゲン事務局
社長兼理事長

デイビッド・ロヴェール、DSLコンサルティング、
規制コンプライアンス・ディレクター

ブライアン・リンガード、オペレーション・マネ
ージャー、レントキル・イニシャル

フレデリック・マルティネス、ネオジ
エン社科学担当ディレクター

ダン・マクリン、トレースゲインズ、シニア
カウントエグゼクティブ

ジョー・マイヤー、ケリー社グロー
バル微生物学リード

オリヴィエ・ミニョー、ネスレ、品質管理グロ
ーバルヘッド、バイスプレジデント

コルム・ムーア博士、レントキル・イ
ニシャル、リージョナル・テクニカル・
マネージャー、

クリオナ・マルフィー、コンサルタント、シニア・
ビジネス・リーダー兼取締役

メラニー・ノイマン (J.D., M.S., M.C.P.C、
食品産業弁護士、ノイマン・アドバ
イザリー・サービス創設者

デニス・オブライエン、GSIアイルランド、スタ
ンダード&ソリューション担当ディレクター

モニク・ペレグリーノ、フェレロ社食品安全・品
質最高責任者

シルビア・ベレイラ、マース社品質・食品安全
担当副社長

ハワード・ボボオラ、バイスプレジデント
ークローガー社 コーポレート・フード・テクノ
ロジー・アンド・レギュラトリー・コンプライアンス
GFSI運営委員会共同議長

Bizhan POURKOMAILLIAN博士、
マクドナルド、レストラン・流通部門グロー
バル食品安全ディレクター

Hannes POUSEELE、バイオメリュウ、
データ&ゲノミクス部門グロー
バル・ソリューション・アーキテク
ト、氏

ドナルド・A・ブラター博士、米国食品医薬品局
(U.S. Food and Drug Administration) ヒト食品
担当主席副長官

Tom QUETS, Sector Lead
Agriculture, GSI Netherlands

リサ・R・ロビンソン
グローバル食品安全担当副社長
エコラボ、公衆衛生

クリスティン・シンドラー
PathSpot共同創設者兼CEO

David SCHMITT、Testo Saveris GmbH、
デジタル食品安全ソリューションプロ
ダクトマネージャー

マーゴット・スラテリー、ソーシャル・サス
テナビリティ・グローバルグループ責
任者、
ISSワールドサービス

Dr. Giannis STOITSIS、
CTO兼パートナー、アグロノウ

レベッカ・サドワース(食品基準庁政策局
長

ショーン・サマーズ、グループCEO、
ピック・オン・ペイ、CGF理事会GFSI共同スポン
サー

トリッシュ・トウーヒグ、セーフフード
食品安全部長

ディルク・ヴァン・デ・プット モンデリーズ・イ
ンターナショナル会長兼最高経営責任者
CGFボード GFSIの共同スポンサー

パトリック・ウォール(ダブリン大学公衆
衛生学教授

キャロル・ウォレス博士、セントラル・ランカ
シャー大学 (英国) 食品安全管理名誉教授

スティーブ・ウェアン OBE
コーデックス委員会前委員長 (2021-2024年)

マーティン・ウィードマン博士(コーネル
大学食品安全学グラート・ファミリ
ー教授

トム・ウィスター、スターバックス コーヒ
ー カンパニー グローバル製品安全・
品質担当副社長
GFSI運営委員会 副共同議長

謝辞

パートナー&スポンサーの皆様へ

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



GFSIカンファレンス2026

で



The Consumer Goods
FORUM

GFSI

日程確保

24-26
2026年3月

バンクーバー
カナダ

会社概要



ザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム

当社は、会員主導で運営されるグローバルな業界ネットワークであり、世界中の消費財業界に役立つ実践方法と基準の普及を促進することを目的としています。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をグローバルに結ぶ唯一無二の組織として、当社は業界全体にポジティブな変化を推進し、人々と地球の両方に利益をもたらすとともに、会員企業が長期的で持続可能なビジネス成長を実現するための支援を提供しています。

www.theconsumergoodsforum.com



世界食品安全イニシアチブ

世界食品安全イニシアチブ(GFSI)は、世界中の食品安全管理システムの継続的な改善を共同で推進するために、食品業界の主要な関係者を結集しています。「すべての人々に安全な食品を提供する」というビジョンのもと、食品業界のリーダーたちは2000年にGFSIを創設し、サプライチェーン全体の信頼を築きながら、特に食品安全リスク、監査の重複、コストを削減するために、集団的な懸念事項に対する協力的な解決策を見出しました。GFSIは、ザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム(CGF)によって運営されています。

www.mygfsi.com gfsinfo@theconsumergoodsforum.com

オフィス

EMEA - 国際本部

membership@theconsumergoodsforum.com

アジア太平洋オフィス

tokyo@theconsumergoodsforum.com

米州事務所

washington@theconsumergoodsforum.com

中国事務所

shanghai@theconsumergoodsforum.com

ラテンアメリカ事務所

bogota@theconsumergoodsforum.com