

平成 25 年 8 月 22 日

平成 25 年度 HACCP 導入研修会まとめ

奈良県 HACCP 研究会
事務局長 西嶋博之

1. 研修会の概要

- (1) 平成 23 年度より、奈良県食品安全・安心懇話会の後援および奈良県関連部門の横断的支援を得て奈良県工業技術センター（現奈良県産業振興総合センター）、社団法人奈良県食品衛生協会（現公益社団法人）、市民生活協同組合ならコープの共催で、4 回にわたり奈良県工業技術センター（現奈良県産業振興総合センター）において各々 40 名を超える参加者を迎えて HACCP 研修会を開催し、多くの賛同を得てきた。今年度は、これまでの HACCP 研修会の延長線上に、本年 7 月より奈良県 HACCP 研究会を立ち上げ、県内では最初の企業規模に応じた導入研修（公開講座）とレベルアップした 3 日間の指導者養成研修の本格的な HACCP 研修会を開催することとした。
- 当研究会では奈良県の食品産業における HACCP 手法の普及を図るべく、平成 25 年度農林水産省食品の品質管理体制強化対策事業の補助申請をおこない、選考の結果、農林水産省補助事業（農村漁村 6 次化対策事業－食品産業の強化－食品産業グローバル革新支援事業）に認定された。これを受け、食品企業が実際に HACCP 手法を導入するにあたって必要な知識、技術を獲得できるよう研修会を計画し、第 1 回目である HACCP 導入研修会を開催した。
- (2) 参加対象は、(公社)奈良県食品衛生協会の指導部会委員及びホームページ掲載、ならコープからの広報（郵送及びホームページ掲載）で募集した。

2. 当日の概要

- (1) 開催日時 2013 年 8 月 21 日（水） 10:00～17:40
- (2) 会場 奈良県産業振興総合センター イベントホール
- (3) 当日のスケジュール
- ① 10:00～10:10 開会 挨拶、奈良県 HACCP 研究会 会長 坂上 吉一（近畿大学教授）
 - ② 10:10～10:40 食品の安全性確保の取り組み
奈良県消費・生活安全課 係長 榎谷 孝 氏
 - ③ 10:40～11:10 HACCP の概要と我が国における取り組みの現状
市民生活協同組合ならコープ 品質保証部 マネジャー 西嶋 博之
 - ④ 11:10～12:15 HACCP の 7 原則と 12 手順の基礎知識
奈良県産業振興総合センター 清水 浩美 統括主任研究員
 - 12:15～13:00 昼休み
 - ⑤ 13:00～14:20 HACCP の管理対象となる食品ハザードの基礎知識
近畿大学 農学部 坂上 吉一 教授
 - ⑥ 14:20～15:40 危害分析のための前段階対策（手順 1～5）の基礎知識と設備の設計及び設備
アルテ設計事務所技術顧問 中山 茂 氏（元大和ハウス工業(株)HACCP 担当責任者）
 - 15:40～15:50 休憩
 - ⑦ 15:50～17:30 一般的衛生管理プログラム（PP）と SSOP 作成の基礎知識
三重県食品産業振興会 コーディネーター 井上 哲志 氏
（元三重県工業研究所 生物食品グループ主幹研究員）
 - ⑧ 17:30～17:40 閉会の挨拶
市民生活協同組合ならコープ 常務理事 山中 教義

(4) 参加者

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| ① 一般企業（奈良県 HACCP 研究会会員） | 19 社 26 名 |
| ② 一般企業（会員以外） | 12 社 17 名（会員企業から 1 名追加申込み） |
| ③ 講師、スタッフ | 11 名 |
| ④ 奈良新聞記者 | 1 名 |
| 計. ①+②=30 社、43 名 | 総合計. 55 名 |

3. 参加者アンケートから

(1) 本日の話を聞かれて、HACCP への興味や自社での取り組みについて

①ぜひ取り組みたい	11
②検討したい	10
③興味はある	13
④あまり考えていない	0
⑤考えていない	1

(2) 同様の研修会の開催については

①ぜひ希望する	11
②希望する	19
③どちらともいえない	4
④あまり希望しない	1
⑤希望しない	0

(3) HACCP による安全性の国際水準の確保については

①とても重要だ	15
②重要だ	17
③どちらとも言えない	4
④あまり重要でない	0
⑤重要でない	0

(4) 現行の HACCP 法の認証取得、将来的には、奈良県 HACCP 認証制度などの発足に備える意味について

①よくわかった	12
②わかった	23
③どちらとも言えない	1
④あまりわからなかった	0
⑤わからなかった	0

(5) 次週から実施する指導者養成研修について

①参加申込み済みである。	20
②参加申込み済みで、参加人数を増やしたい。	2
③申し込んでいないが、申込みたい。	2
④これから検討したいので資料が欲しい。	2
⑤今回は見合わせる。	3
⑥その他	1 (会社に帰って上司に相談します。)

(6) その他の意見

- ①帰ってから資料を見直しするには、文字が小さくて見えないものがあつたのが残念 (9)
- ②HACCP 手法を中小企業で導入するには段階 (レベル) を設けてステップアップしていく方向で考えていく方法もあると感じた。事例で紹介した(株)奈良コープ産業の工場見学の希望等の意見が寄せられた。

4. 事務局まとめ

HACCP は国際的な食品衛生管理システムの標準システムであり、米国、EU では食品企業に義務化がされるなど HACCP 手法の導入は世界の趨勢となっており、今後わが国においても食品企業はもとより、観光県である奈良県として土産物食品製造業、飲食・レストラン業においても HACCP 手法が現実的な取り組み手法となり、その必要性は益々高まるものと思われる。

今回の導入研修では、奈良県消費・生活安全課 榎谷係長から食品安全の取り組みの前提となる法規制について講演いただき、引き続き、各講師から HACCP 手法の基礎について講演頂いた。

中小規模の食品産業が多い奈良県において、HACCP はハードルが高いとの認識があるなか、各講師から中小規模の事業者での取り組みを意識した解説がされたことから、参加者アンケートでも、HACCP 手法の重要性はもとより、自社で今後取り組みたい、検討したいとの意見が多くを占めたことから HACCP 手法への理解、興味が進んだものとする。また、各講師や閉会の挨拶でも、HACCP 認証を得ることが目的ではなく、HACCP 手法を運用することで安全な商品を製造し消費者の安全を守ることを会社の第一義とし結果としてそのことが価値を生み、消費者の信頼を得ていくことが強調された。今回、会員以外からも参加を検討したい旨の返答があつたことから、今後も奈良県内で HACCP 手法が普及できるように産官学が一体となった本研究会の活動を通じて支援していきたい。

以上