

区分	報告	配付・提出先	役員会		管理番号	品証 /20111116
表題	研修会「第2回食品衛生の基礎からHACCPの実践までの挑戦」まとめ	作成日	2011年11月16日	改定日/版		
		作成者	西嶋博之	承認		
		作成部署	事務局(品質保証)	保存期間		

1. 研修会の概要

- (1) 研修会の開催目的を以下とし、奈良県工業技術センター、(社)奈良県食品衛生協会との共催で開催した。
- ① 地域活性化の一環としての地産地消に係る奈良県内食品企業の従事者の衛生・品質管理を主とする知識・技術の向上を図る。
 - ② 同目的に係る奈良県内食品企業の食品技術者リーダーの育成
 - ③ 奈良県食品衛生協会の指導部会委員の知識・技術レベルの向上を図る。
 - ④ 奈良県工業技術センターの業務活動の普及および同研究設備などの高度活用への貢献
 - ⑤ 将来的には他府県にある食品産業振興会に類する組織母体の育成
 - ⑥ 将来の奈良県 HACCP 認証制度や奈良県食品衛生管理施設登録制度などの発足に備えて認証の審査機関としての組織母体の育成
 - ⑦ 平成23年度奈良県食品衛生監視指導計画“食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項(積極的なHACCP手法の導入・普及)”へ民間の立場からの貢献
- (2) 参加対象は、奈良県工業技術センターからの広報、(社)奈良県食品衛生協会の指導部会委員、ならコープからの紹介で募集した。

2. 当日の概要

- (1) 開催日時 2011年11月15日(火) 10:00~17:10
- (2) 会場 奈良県工業技術センター 産学官共同研究拠点 イベントホール
- (3) 当日のスケジュール
- ① 10:00 開会 挨拶、本研修会開催の主旨説明 市民生活協同組合ならコープ 西嶋博之
 - ② 10:10~11:10 危害分析のための現場確認方法 HACCPの実践手順I~Vの取り組みの意義と総合衛生管理過程における作成書類について
奈良県工業技術センター 清水浩美 統括研究員
 - ③ 11:10~12:10 前提条件プログラムにおけるサニテーション業務のシステム化手法と衛生標準作業手順書(SSOP)の作成の基本的な考え方
元奈良県技術アドバイザー工業技術センター 上田 修 氏
 - 12:10~13:00 昼休み ※希望者に工業技術センターの施設案内を実施
 - ④ 13:00~14:00 洗浄・殺菌管理業務の基礎知識とSSOP作成の実際
サラヤ(株) バイオケミカル研究所 環境衛生分野G 係長 加藤信一 氏
 - ⑤ 14:00~15:00 従事者の健康・衛生管理業務の基礎知識とSSOP作成の実際
サラヤ(株) サニテーション事業本部 食品衛生サポート部 統括部長 砂川晃一氏
 - 15:00~15:15 休憩
 - ⑥ 15:15~17:00 食品の衛生・品質検査の実際 -ならコープにおける検査実績-
ならコープ品質保証部門 具島篤徳 試験・検査担当
 - ⑦ 17:00~17:10 閉会の挨拶
(社)奈良県食品衛生協会 岡山日出男 会長
- (4) 参加者
- ① 一般企業 31名
 - ② 食品衛生協会 3名
 - ③ 奈良県工業技術センター 3名
 - ④ 奈良県栄養士会 1名
 - ⑤ ならコープ関係者 4名
- 計. 42名

3. 参加者アンケートから

(1)組織について（下記の内容で選択いただいた）

- ①研究会組織にした方がよい（会員代表の委員会による運営） 2
- ②今までの研修会方式でよい（事務局による講義主体の運営） 23 未回答 4

(2)継続参加について

- ①継続して参加する 21
- ②継続して参加しない 2 未回答 6

(3)運営委員としての参加

- ①委員として運営に参画して本活動を活用したい。 0
- ②一般会員として参加したい。 20
- ③奈良県版ミニ HACCP 制度ができたときに認定の審査機関として参加したい。 2 未回答 8

(4)当面の通年学習テーマについて

- ①HACCP でよい 24
- ②別のテーマを希望する。 6（旬なテーマ：情報、ISO22000、FSSC） 未回答 3

(5)学習方法について

- ①今まで通りの講義方式 15
- ②講習を取り入れた講義形式 12
- ③その他 3（実際に工場を見学できたら良い。現場での内容確認（工場点検）CCP の確認、従業員の取組み、意識改革などを講義に取り入れて欲しい。）

(6)開催時間・回数

- ①1 日方式で開催回数を少なく 19
- ②午後の開催で回数多く 7 未回答 3

(7)その他の意見

- 1) HACCP の基礎から実践まで、大変わかりやすい内容であった。事例の紹介が多くあり参考になった。奈良県でこのような研修会が多く開催されることを望みたい。HACCP を導入している工場の事例等から、導入までの経緯から現在に至るまでの課題や改善点等を紹介して欲しい等の前向きな意見が多くあった。
- 2) 奈良県内での製造工場を見て研修を行い、相互の（工場・企業）の「安心・安全」の向上を目指す。この様な研修会もおもしろいと感じます。そのなかで HACCP 研修等ができればと考えます。
- 3) 参加者の社名、お名前がわかるように名札等があれば良いと思う。

4. 事務局まとめ

奈良県内では HACCP（総合衛生管理製造過程）の取得が 1 社に留まっており、HACCP の研修会についても開催されることは極めて少ない現状にある。本研修会は、奈良県が掲げる奈良県食品衛生監視指導計画に掲載されている「HACCP 手法の導入の普及啓発」の実施に当たって、食品衛生の基礎から HACCP の実践をテーマに、奈良県内の食品企業の従事者の衛生・品質管理を主とする知識・技術の向上を図り、奈良県内の食品企業の食品技術者リーダーの育成を第一義の目的に企画をした。このような目的を持った本研修会は、本年 9 月 1 日に開催の第 16 回奈良県食品安全・安心懇話会において、当懇話会の後援を受けることが決まり、今後は当懇話会のバックアップを戴いて運営することとなった。今回は、第 1 回に引き続き 40 名を超える参加があり継続参加の企業が 6 割を超える結果となり、参加者アンケートからも今後も HACCP を学び、将来の奈良県版 HACCP 認証制度などの発足に期待し、備えていきたいとの前向きな意見も複数出されたことから HACCP システムへの理解や、当研修会への理解が進んだものと考えます。

今回は、今回出された意見を参考に内容を組み立てて、今後も官民一体となった取り組みを行うことで積極的な HACCP 手法の導入・普及をはかり、奈良県版 HACCP 認証制度や奈良県食品衛生管理施設登録制度の実現を目指していきたい。またその延長線上で他府県にある食品産業振興会に類する研究会の立ち上げの計画ができるようにつながればと考えます。

以上