

■研究・実践の課題（テーマ）

安全衛生と品質管理に関する勉強会の開催

および「食品安全マネジメント初級講座 HACCP 研修会」開催

■主任研究者 岸本満

■共同研究者 なし

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

「安全衛生と品質管理に関する勉強会」

目的：安全衛生と品質管理の実践的課題を学び、情報を共有し、関連業界の人材育成と食品安全・安心に貢献する。安全衛生と品質管理およびそれらのマネジメントシステムについて情報交換を行う。

企業及び事業所の安全衛生、品質管理、製品開発担当者の研修としての活用もできる。

学生はオブザーバー参加し、安全衛生、品質管理等の実践的知識・手法について学ぶ。

方法：勉強会には学内外より講師（話題提供者）を招き、講師がテーマに沿った話題を提供する。（約 60 分）

コーディネーターが司会進行し討議、情報交換を行う。（約 90 分）

結果：別紙のとおり 2015 年 7 月～2016 年 3 月の間に 6 回開催した。

うち 1 回は「食品安全マネジメント初級講座 HACCP 研修会」を 1 月に開催した。

勉強会 5 回の参加者合計は 68 名（うち学生 10 名）、HACCP 研修会は 90 名（うち学生 60 名）。

考察：開催時期が偏ったこと、参加人数も昨年より減少したことは反省点である。2010 年より 36 回開催し、延べ 600 名が参加してきたが、ややマンネリ感もあり、来年度はこの勉強会、研修会で培った人脈やネットワークを使って新規実践を企画したい。

「食品安全マネジメント初級講座 HACCP 研修会」

目的：HACCP とはどんなものか、どんな価値があるのか、どのように活用するのかを給食施設を事例に HACCP と衛生管理について学ぶ。HACCP 義務化に向けて食品業界が人材を求めらる中でこの研修会で食品安全マネジメントの基礎を修得する。研修会の修了証を発行することにより学習履歴を証明することができ、学生は就活でも修了証を活用できる。

方法：1/9（土）9：00～17：30 本学教室及び実習室で講義、グループワーキングを実施した。

結果：90 名うち学生 60 名が参加し、グループワーキングは 12 グループに分かれて行った。

内容は、開会挨拶、研修主旨と研修内容の説明、講義「HACCP の基礎・基本」、「グループワーキングガイドランス」、グループワーキング「給食（調理）施設の衛生管理」、修了証の授与。

なお、昨年度（2014）NPO HACCP 実践研究会（東京都千代田区岩本町 1-1-4 サンサイド岩本町ビル 2 階 TEL：03-5856-2039）が主催したが、今年度は農水省補助事業の予算がつかず、研究所主催として研究所予算で開催した。