

■研究・実践の課題（テーマ）

HACCPの考え方に基づいた衛生管理研修会（愛知県栄養教諭 5 年経験者研修）の開催

■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

目的 愛知県より栄養教諭 5 年経験者研修の講師を依頼された本研修の目的は、教職経験 5 年経過のすべての栄養教諭を対象に、経験に即した体系的な研修の一環として教育上の課題に対応し得る内容について研修を行い資質の向上を図る（実施要項より）。

方法 平成 27 年 8 月 24 日（月）、本学教室及び実習室にて開催された。

研修会参加者は愛知県栄養教諭 5 年経験者 22 名。

名古屋学芸大学管理栄養学部 教授 岸本が講師を務め、日本冷凍食品検査協会名古屋検査所衛生検査課長 宮本宗勇氏がアドバイザーとして参加、本学大学院生の下里くん、小島さんが運営のサポートをした。

「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」について岸本が講義、その後、実習室に会場を移して、HACCP に関する演習を行った。演習は時間制限のなか、多くの課題をグループで議論させ、まとめ、発表させた。

経緯、成果 別紙 1 参照。

別紙1 「HACCP の考え方に基づいた衛生管理」研修報告～研修プログラムの開発と研修成果～

1.研修会開催の経緯

2014 年度に引き続き愛知県教育委員会健康学習課給食グループ指導主事高田尚美教諭より、2015 年度の栄養教諭 5 年経験者研修の開催を依頼された。栄養教諭は学校給食における衛生管理責任者としての職務を果たすために HACCP の基礎・基本を学び、理解を深め、給食の安全を自信を持ってマネジメントすることが重要である。

これをうけて当該研修の昨年実施した研修プログラムの改善を行った。基本的には 2014 年度の研修プログラムと同様で講義と演習（グループワーキング）を行うこととした。演習の運営にあたり補助講師（アドバイザー）を招聘することとし、日本冷凍食品検査協会名古屋検査所衛生検査課長 宮本宗勇氏に依頼、学校給食とは異なる現場の視点からアドバイスしてもらうこととした。

2.研修プログラム

HACCP 研修は一般的には 1～3 日間実施されることがほとんどで、演習も含め 3 時間で HACCP を学ぶプログラムはかつて実施したことはない。昨年度同様、ポイントを絞ること、事前の準備を参加者にしてもらうことで時間的な問題を解決した。

3.研修の概要

研修日時：平成 27 年 8 月 24 日（月）13：10～16：30

研修会場：講義；131 講義室、演習；栄養教育実習室

研修名称：平成 26 年度栄養教諭 5 年経験者研修

研修テーマ：「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」

研修参加者：愛知県栄養教諭 5 年経験者 22 名

講師：名古屋学芸大学 教授 岸本満

演習補助：一般財団法人 日本冷凍食品検査協会名古屋検査所 衛生検査課 課長 宮本宗勇氏

運営補助：健康・栄養研究所 篠田博美、栄養科学研究科 2 年 下里和哉 小島真由美

4.講義 13：10～14：10

講義タイトル：「HACCP の考え方に基づいた衛生管理」

講義内容：2015 年 3 月食品製造における HACCP による工程管理の普及のための検討会が我が国における HACCP の更なる普及方策について（提言）を示した。我が国における食品等事業者の確実かつ効率的な衛生管理等を可能にするためには、HACCP による衛生管理の普及が必須であること、などがその内容である。HACCP が義務化される流れの中で、現在、学校給食における衛生管理の要である栄養教諭は HACCP 方式による衛生管理を的確に効率よく実施することが求められている。HACCP システムの概念や特徴、HACCP による管理対象、一般的衛生管理（PRP s）、SSOP、大量調理施設における HACCP の 7 原則 12 手順、一般的な食品製造における HACCP と大量調理における HACCP の運用の仕方の違いを解説した。大量調理は一般的な食品製造とは異なり、人が多い、毎日献立が異なる、工程管理が複雑、日々変化する、管理のうちほとんどが PRP s（PRP s で管理しきれない所を HACCP で行う）、人・モノの管理がむしろ重要である。また調理での HACCP は、HACCP が到達点とか上位の管理システムという考え方ではなく、HACCP による管理と PRP s による管理と、従事者の教育訓練の 3 つが同等に重要であるこ

とを認識すべきである。しかし、何といたっても HACCP の本質は「危害分析」である。危害を認知していなければ管理できないので、危害を経験と勘ではなく現場の実態を踏まえて科学的に認知すること、そして危害要因として特に重要な微生物の知識が最も重要で、加えてアレルゲン、化学物質などの知識も修得すべきである。そして危害分析は一人でやらずにチームで多角的に広い視野で行うことが重要である。危害要因を制御するには、PRP と CCP を意識（区別）せず、まず、現場の問題点を発見し、問題点のリストを作成し、仕分け（PRP か CCP か）をし、優先順位をつけて改善活動を PDCA で行う。このときコミュニケーション（ヒヤリハット報告など）を大切にすることである。危害要因の制御のキーワードは、温度管理、時間管理、洗浄・殺菌、手洗い、二次汚染防止、教育訓練、原材料管理でこれらの項目ごとに、日常的に現場の問題点をあぶりだすことを習慣にすると良い。名古屋市食品衛生自主管理認定制度に給食施設の認定基準があり、このような基準に照らして自分の現場の衛生管理の実態を客観的に評価すると良い。

5.演習（グループワーキング） 14：20～16：30

演習タイトル：「給食センターでの衛生管理」

演習内容： (1)グループワークの課題：XYZ 給食センターで調理する献立の、危害分析（HA）、重要管理点（CCP）設定などを行う。一般的衛生管理（PRP s）における問題点も考慮して、HACCP 総括表（危害リスト）を完成させる。

(2)グループワークの発表：CCP およびその管理方法、要点を説明し、PRP s の解決、予防、対処法も提案しつつ、この献立を安全に調理・提供するための方法を解説する。

グループワーク課題のうち、個々に行う作業は宿題とした。XYZ 給食センターとは架空の施設だが、一般的衛生管理に関する問題点を考察する際には参加者が勤務するあるいは過去に勤務した施設を想定することとした。献立は愛知県内の学校給食センターで調理された実際の献立資料をそのまま提供した。演習グループは年齢、経験年数を考慮し 5～6 名の 4 グループを事前に編成した。

宿題は①作業工程図（フローチャート）を描く、②一般的衛生管理（PRP s）の現状を把握(想定)する、③想定施設で①の献立を調理するときの危害リスト作成する、の 3 項目とし、当日、④グループの担当、係を決め、⑤宿題①の作業工程図をグループで完成させ、⑥宿題③をまとめ、危害リストを完成させ、⑦ハترون紙に作業工程を書き、CCP、PRP s の管理ポイントを示し、⑧発表をさせた。