

■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の開催

■主任研究者 岸本 満

■共同研究者

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

①「中堅栄養教諭資質向上研修【前期】」の開催

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、給食業務を適切にマネジメントし安全な給食を児童・生徒らに提供しなければならない。本研究所では 2014～2019 年度まで 6 年間、愛知県総合教育センターより依頼を受け「愛知県教栄養教諭 5 年経験者研修」のプログラムを共催してきた（2020 年度はコロナ禍により中止）。また、改正食品衛生法によって 2021 年 6 月より「HACCP の制度化（義務化）」が完全施行となり、すべての食品事業者は HACCP に沿った衛生管理を行うこととなり、これまでのプログラムを一新した。なお、2021 年度は「中堅栄養教諭資質向上研修【前期】」に研修名称が変更された。

研修概要 日時：2021 年 8 月 6 日（金）13：10～16：30

会場：611 給食経営管理実習室

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 19 名（小学校 10 人、中学校 4 人、特別支援学校 5 人）

講師：名古屋学芸大学 教授 岸本満

講義：「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」

内容：1.HACCP の柔軟性を理解しましょう。

2.食品安全マネジメントレベルをチェック。

3.食品安全マネジメントに必要な知識。

4.各種食品安全マネジメントシステムの概要。

5.ISO マネジメントシステムの 7 原則。

6.ISO22000：2018 規格にみる 2 つの PDCA。

7.ISO22000：2018 規格要求事項 4～10。

全体討論：密にならないようにグループワークを避け全員で討論した。討論のテーマは「衛生管理で棚上げしていること・あとまわしにしていること」で、事前に各自で討論のテーマを考えてくるように案内した。

衛生管理活動で 困っていること もやもやしていること ひ

やひやしていること、日々の仕事の中でついつい先延ばしにしている課題、いつか誰かに聞こうとかな 誰か解決してくれないかな と思っていることを発表していただき、講師がファシリテーター役で進行しそれぞれの課題の解決策、改善策を話し合った。討論のテーマを考える際のキーワードは事前を提示した。

研修受講者の感想（「振り返りシート」より）

（1）印象に残った内容

- 危害を認知することが大切。食品業界の回収状況、事故情報を常にチェックしているか？
- 栄養教諭等は、常に外部の情報を収集すべきである。
- HACCPは柔軟である。
- 食品安全マネジメントシステム
- 調理室の見学がよかった。複雑な部屋の配置だったが、人・もの・器具や食器の流れが衛生的だった。いろんな見方で解決していくこと、コミュニケーション力の大切さを感じた。
- 食品危害リスクの認識で、食品業界や事故情報など、外部の情報についても常に確認する必要があること。
- 食品安全マネジメントについて
- HACCPは柔軟にとらえればよいということが分かりました。実習室を見学でき、現在単独調理場を新しく建設予定のため、とても参考になりました。
- 理想的な調理室の仕様を実際に見ることができ、大変参考になった。
- 食品安全マネジメントレベルのチェックをし、マネジメント力を上げていく必要がある。
- 食品安全マネジメントレベルチェックで、できていないところがあると感じた。文書化することが大切であると感じた。
- HACCPの考え方と食品安全マネジメントについて、必要な知識マネジメントとは、方針及び目標を定め、「文書化」する、という言葉が頭に残りました。全体討論はとても参考になりました。
- 衛生管理を徹底した設備を見せていただきありがとうございました。実習だけで済んでしまうのはもったいないくらいです。いろんな課題をみなさんと解決できてよかったです。
- HACCPは、きっちりと記録を残すものだと思っていたが、柔軟でよいことに驚いた。きれいな給食室はとてもうらやましく、新しい給食室になる時に要望は伝えようと思った。

- HACCPは柔軟に理解する、ということを教えていただきました。今後はHACCPの考え方が衛生監視でも重要と聞いたので、勉強したいです。
- 全員討論では、問題に対してさまざまな意見が出て、いろんな角度から問題をとらえることができました。自分だけで考えるのではなく、多くの方に相談することも大事だと感じました。(知恵を出し合うことが大事)
- 高い衛生意識をもってPDCAを継続、持続して、常によりよいHACCPを目指していくことの大切さを再確認できました。最新の実習室の機械類と学生さんの手作りスイーツのおもてなしも印象に残りました。

(2) 実践しようと決意した事柄

- ◆ 食に関する情報については、日々気づいた時には見ていたが、アンテナを張って情報の収集をしたり、チェックしていきたい。
- ◆ 事故を発生させないために食品に潜む食品危害リスクを理解し、それらを低減させるために仕組み、方針、目標をしっかりと定めていきたい。
- ◆ HACCPを学び直す。
- ◆ 食品危害リスクを理解し、それらを低減していくための仕組みをつくるため、学んだことを調理員さんたちに伝えたい。皆が意識を持てるように。
- ◆ 仕上げた後の温度管理に気を付ける。基準の根拠を理解し、こだわりすぎず解釈していきたい。食の情報を常に認知しておくこと。
- ◆ 給食に関係する職員全体で、食品安全マネジメントの考えを共有していきたい。
- ◆ 「食品安全マネジメントレベルをチェック」の項目で、2. 一般衛生管理による食品安全マネジメント①～④について、きちんと説明ができるよう、学び直し、整理したい。
- ◆ 改めて、衛生管理基準やマニュアルを読み直し、調理場の危機管理や衛生のポイントを見直していきたいと思いました。
- ◆ 討論することでいろいろな意見を聞くことができたので、課題を自分1人で解決しようとするのではなく、現場の調理員さんと一緒に話し合っていこうと思いました。
- ◆ マネジメントレベルチェックで分からないことや、できていないところを、職場に戻り、再確認し、衛生管理を進めていきたい。
- ◆ 文書化することと、マニュアルを定期的に見直すことが必要だと感

じた。スモールステップで行うとスムーズにできると感じた。現場の人と気づいたことを話し合う機会をもつ。

- ◆ 全体討議で出たことを本校でも見直そうと思う。食品安全マネジメントに必要な知識について、もっと学ぼうと思った。
- ◆ 文書化することは、意識しようと思っているのですが、つついおろそかになってしまいがちになっていました。一度見直したいと思います。
- ◆ 食品に関する外部情報を入手、認知することは少なかったので、アンテナを高くしたいと思いました。施設長（校長）や市へ説明がしっかりできるように日頃から食品安全マネジメントを意識していきたい。
- ◆ 全体討論で、他市町の悩んでいることや、それに対するアドバイスを聞くことができ、共感したり、自分ならどうするか考えることができたので、自分の学校の問題点についても、調理員や他の栄養教諭の先生と話し合いたい。
- ◆ 衛生についてもややもやがあったら、検査を活用してデータを取ること。
- ◆ 今抱えている自センターの問題に対して、どのような対応ができるのか、周りの方の意見も参考にしつつ、考えていきたい。
- ◆ 古い給食施設だからとか、食数が多いからできないとあきらめていた衛生管理の面をいろいろな角度から改善していきたいと決意しました。

②「食品安全マネジメントシステム研修会」の開催

目的：食品安全マネジメントシステム（HACCP、ISO22000、FSSC22000、自治体認証制度など）をテーマにした研修会で、企業等で安全衛生マネジメントを担当する者の研修、交流、学びの場である。学生はオブザーバー参加だが大学院生、学部生の積極的な参加も期待しており、学生の教育の場としても有用である。

概要：食品安全マネジメントシステムに関する知識や情報を共有するための研修会を1回開催した。

実施日時：2022年3月11日（金）14：00～16：50

会場：図書館5階 多目的室 / ZOOM

対象者：学生、食品等事業者ほか

実施内容：開講挨拶 名古屋学芸大学 岸本満

講演①「HACCP制度化と種々のHACCP認証」

静岡理工科大学 理学部 教授 宮地竜郎氏

講演②「HACCPによる衛生管理で必要な微生物検査」

株式会社マルマ 検査部 部長 横山博氏

質疑応答 総合討論

閉会挨拶 名古屋学芸大学 岸本満

実施結果：対面参加：10名（うち2名学生）

ZOOM参加：15名（うち3名学生） 計25名

考察：ISO22000 システムを導入することを計画している企業、団体を支援することにより食品業界全体の安全衛生レベルの底上げにつながる。また学生の学びの場ともなるので最新の情報を提供する教育の機会としても期待できた。さらに社会人と学生の交流により学生の職業意識の涵養や、学習目標を見出していくきっかけにもなった。