

2022 年度名古屋学芸大学健康・栄養研究所 研究・実践報告

■研究・実践の課題（テーマ）

食品安全マネジメントシステム研修会の開催

■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

目的：食品安全マネジメントシステム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。

方法：食品安全マネジメントシステムを構築するために必要な知識や情報を共有するための研修会を開催した。

結果概要：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。

(1) 実施日時：2023年2月17日（金曜日）13：30～16：20

場 所：名古屋外国語大学 名駅キャンパス

イオンモール BIZrium 名古屋 6F MW14 室 及び ZOOM での配信

実施内容：①開講挨拶 名古屋学芸大学 岸本満

②講 演 テーマ；官学による FSMS 構築支援

講師：空知総合振興局保健環境部深川地域保健室（北海道
深川保健所）生活衛生課長 / 帯広畜産大学客員教授
通山志保 氏

演題；「北海道では官学で HACCP/FSMS を支援しています」

③質疑応答 総合討論

④閉会挨拶 名古屋学芸大学 岸本満

対 象 者：学生、食品等事業者ほか

実施結果：対面参加：14名 ZOOM 参加：7名 計21名

考 察：講師の通山先生は「北海道 HACCP」を制度スタート時からけん引し、北海道の食品産業の振興はもとより食品事業者とともに衛生管理システムづくりに尽力されてきました。また、帯畜大の客員教授として大学教育や社会人教育で食品安全人材の育成を行っています。産官学による食品安全人材の育成や事業者の FSMS 構築支援活動について紹介いただきましたので、多くの自治体、事業者は北海道の取り組みをモデルにその地域や業界に則した事業が展開できるのではないかと思います。

(2) 実施日時：2023年3月10日（金曜日）13：30～16：20

場 所：名古屋外国語大学 名駅キャンパス

イオンモール BIZrium 名古屋 6F MW14 室 及び ZOOM での配信

実施内容：①開講挨拶 名古屋学芸大学 岸本満

②講 演 テーマ；水産分野における食品衛生と FSMS

講師：水産大学校 准教授 古下 学 氏

演題；「水産分野における食品衛生と FSMS」

③質疑応答 総合討論

④閉会挨拶 名古屋学芸大学 岸本満

対 象 者：学生、食品等事業者ほか

実施結果：対面参加：10 名 ZOOM 参加：5 名 計 15 名

考 察：水産加工品を輸出するには国内の HACCP 認定に加え輸出先国が求める規格基準に合格しなければならない。水産加工業の対 EU ・対米国輸出認定施設数はここ数年増加傾向にあるが、とりわけ EU 諸国向けに輸出を行う場合は生産（養殖場・漁船）から加工、流通に至るまで EU が求める衛生基準を満たす必要がある。また、漁港における衛生管理基準（レベル 1～3）が 2008 年に策定以降、石巻漁港や下関漁港等では高度衛生管理が行われており漁港における衛生管理基準は、水産物輸出対応へステップアップできるよう配慮されている。講師の古下先生は漁港の衛生的な運用のための調査を行い、調査結果やエビデンスを基に市場関係者とともに改善に取り組んできたことが紹介された。