

2025 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、学びの場とする。また、大学院生・学部生のオブザーバー参加を促し、学生の教育の場としても活用する。

方法：食品安全マネジメントシステムの構築に必要な知識や情報を共有するため、外部講師を招いた研修会を年度内に 2 回開催した。

実施概要（第 1 回）：日時：2025 年 11 月 21 日（金）13:30～16:30

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 ME02 室）

テーマ：「アレルゲンの管理と検査」

内容：講演①：「アレルゲン管理とその検査方法」※ふき取り検査実習含む

（講師：㈱つくば食品評価センター（プリマハムグループ）検査試薬事業部長

加藤重城 氏）

講演②：「中小零細食品企業における微生物検査の現状と課題」

（講師：日本細菌検査㈱経営企画部係長 李 鎮熙 氏）

全員参加によるディスカッション

参加者：対面 21 名、Zoom12 名（計 33 名）

実施概要（第 2 回）：日時：2026 年 2 月 20 日（金）13:30～16:30

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 ME05 室）

テーマ：「微生物リスクを制御する仕組みと技術」

内容：講演①：「外食チェーンの最前線における微生物管理」

（講師：(株)すかいらーくホールディングス西日本衛生検査チームリーダー

越尾波奈子 氏）

講演②：「迅速細菌検査キット BacNavi™を活用した衛生管理の事例と提案」

（講師：旭化成㈱研究・開発本部イノベーション戦略総務部食品衛生プロジェクトマネージャー

高橋克佳 氏）

全員参加によるディスカッションおよび情報交換会

参加者：対面 22 名、Zoom11 名（計 33 名）

結果概要：本年度は「アレルゲン管理」と「微生物リスク制御」の 2 大テーマを軸に、最新の検査技術や現場での実例を共有した。検査キットの実演や実習を交えることで、より

実践的な学びの場を提供できた。両回とも 30 名を超える参加があり、活発な質疑応答が行われるなど、産学連携の研修会として高い満足度を得られた。