

2013 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）

研究・実践の課題 1. 瀬戸保健所主催「食の安心安全タウンミーティング」共催

研究・実践の課題 2. 安全衛生と品質管理に関する勉強会の開催及び「食品安全マネジメント初級講座
HACCP 導入研修会」開催

■主任研究者 岸本 満

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

研究・実践の課題 1. 瀬戸保健所主催「食の安心安全タウンミーティング」共催

目的：愛知県瀬戸保健所「食の安全・安心タウンミーティング」は、学生、一般市民、食品関係事業者及び愛知県瀬戸保健所が直接意見を交換することにより、食の安全に関する情報を共有し、関係者の理解を深めることを目的とした。

方法：（日時）平成 25 年 9 月 9 日（月）午後 2 時から午後 4 時まで

（会場）名古屋外国語大学 5 号館 511 号室 <日進市岩崎町竹ノ山 57 番地>

（参加対象者）学生、一般市民

（参加者募集方法）①瀬戸市、尾張旭市、豊明市、日進市、長久手市及び東郷町の広報に参加者募集記事を掲載。②名古屋学芸大学等の学生に募集案内をする。

（実施方法）①発表

(1) ヤクルトにおける食の安全・安心への取り組みについて

株式会社愛知ヤクルト工場 品質管理課 梅村忠史

(2) キューピーにおける食の安全・安心への取り組みについて

キューピー株式会社 拳母工場品質保証課 重本佳範

(3) わらべや東海における食の安全・安心への取り組みについて

わらべや東海株式会社 品質保証課 村松拓也

(4) あきんどスシローにおける食の安全・安心への取り組みについて

株式会社あきんどスシロー 品質管理部 多田幸代

②意見交換会

学生、一般市民、食品メーカー品質管理担当者、大規模小売店品質管理担当者及び保健所職員が参加し意見交換会を開催する。

結果：別紙「研究所主催の研修会等について」報告参照（掲載省略）

考察：別紙「アンケート集計結果」参照（掲載省略）

研究・実践の課題 2. 安全衛生と品質管理に関する勉強会および「食品安全マネジメント初級講座 HACCP 導入研修会」開催

目的：安全衛生、品質管理、製品開発を主題にした勉強会で、企業等で安全衛生、品質管理、製品開発を担当する者の研修、交流、学びの場を提供。大学院生、学部生の積極的な参加も期待し、学生の教育の場としても有用。

方法：2013年10月～2014年3月 5回開催。うち1回は「食品安全マネジメント初級講座 HACCP 研修会」を12/1土に開催

(2) 食品安全マネジメント初級講座 HACCP 研修会

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、給食（調理）施設を事例としたHACCPと衛生管理について研修会を開催した。

日時：平成24年12月1日（土）9：30～17：00

場所：名古屋学芸大学 管理栄養学部 教室

参加者：90名（フードサービス等で衛生管理に携わる方、栄養士および管理栄養士養成校学生）

内容：9：00～9：10 開会挨拶 研修主旨と研修内容の説明

9：10～10：00 講演1 「HACCPの基礎・基本」

宮地 竜郎 東京農業大学 生物産業学部 准教授

10：10～11：00 講演2 「HACCPシステムを活かすも殺すも一般的衛生管理次第」

落 亨 HACCP実践研究会 主幹研究員

11：10～12：00 講演3 「グループワーキングガイダンス」

岸本 満 名古屋学芸大学 管理栄養学部 教授

13：30～17：00 グループワーキング「給食（調理）施設の衛生管理」

コーディネーター 宮地 竜郎、岸本 満

17：00～17：30 修了証の授与

結果：実施結果概要参照（掲載省略）

考察：参加者レポート（抜粋）参照（掲載省略）