

■研究・実践の課題（テーマ）

食品安全マネジメントシステム(ISO22000)認証取得のスキーム作りに関する研究

■主任研究者 岸本満

■共同研究者 安江務

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

目的：

近年、国際標準として認知されている ISO22000 認証取得を目指す企業が多く、認証取得をサポートする人材が不足しているとともに、認証取得に向けた活動の情報（手順・スキーム・事例など）も少ない。

本研究は、ISO22000 の認証取得に向けた活動を行う。その活動を通じて研究者自身が知識・経験を深めサポートスキルを高めるとともに、認証までの手順、スキーム、ツールなどのノウハウを蓄積することができる。そこで、本学給食経営管理実習室で展開される実習の食品安全マネジメントシステム (FSMS) を構築する過程を ISO22000 の認証取得に向けた活動と位置づけ、その活動から得られたスキーム(計画・手順書)を公開、認証を目指す企業が利用できるようにする。

2016 年度は「FSMS 構築するための活動計画」を作成、構築に係る文書体系を整理、作成することを目的とした。

方法：

管理栄養学部の給食経営管理実習室は営業施設ではないが、大量調理施設であり「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理の仕組みで運営されている。そこで、この実習室のマネジメントシステムをベースに FSMS を構築することとし、(株)ワイ・アール・シーFSMS 研究会編「ISO22000:2005 食品安全チームのためのガイドライン」(株)光琳刊)を参考に「給食経営管理実習室における FSMS 構築の 48 手順」と「給食経営管理実習室における FSMS 構築に係る文書体系」を作成した。

結果：

「給食経営管理実習室における FSMS 構築の 48 手順」と「給食経営管理実習室における FSMS 構築に係る文書体系」を作成した。

別紙 1 及び 2

考察：

管理栄養士養成大学の実習室における FSMS 構築のための手順と文書体系を作成した。営業施設ではなく、教育訓練施設という位置づけでもあるが実習する学生は FSMS を学び、安全衛生管理のスキルを高めることもできるだろう。今年度は計画にとどまったが、これが今後実施に移されることを期待したい。今後の課題は給食経営管理実習室の関係者が集

まり、ISO22000 認証取得に向けてベクトルを合わせる事、FSMS に関する理解度の確認
などが挙げられる。