

2016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 開催

■主任研究者 岸本満

■共同研究者 なし

■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（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。

結果：添付資料に示す通り、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2016年6月～2017年3月の間に9回開催した。参加者合計はのべ104名だった。

添付資料参照

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る。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。

主任研究員：岸本満、 分野：食品機能・安全分野、 事業形態：研修会、イベント等企画,実施,評価
研究・実践の課題. 食品安全マネジメントシステム研修会（9回開催）

月	日	曜	時間	テーマ/演題	話題提供者等
6	14	火	15:35~ 18:45	テーマ「危害分析（病原微生物）」 演題「危害分析で求められる病原微生物に関する最新の研究動向」 参加 13名（うち学生 1）	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部第1室 柘田和彌
7	12	火	15:35~ 18:45	テーマ「HACCP/PRPs」 演題「ISO22000 のケータリング分野の HACCP と前提条件プログラム」 参加 16名	名古屋学芸大学 岸本満
8	2	火	13:50~ 16:55	テーマ「ISO22000」 演題「ISO22000 規格の概要」 参加 10名	(株)折兼/健康栄養研究所客 員研究員 安江務
10	18	火	15:35~ 18:45	テーマ「前提条件プログラム-1」 演題「4.1 構内の配置、4.2 給水：飲用水・ 氷・飲用不適な水、4.3 器具と道具」 「ISO22000 取得のスケジュールと実務に ついて」事例報告 参加 12名	中央設備エゾコリアック(株) 企画設計積算部長 伊藤健一郎 (株)おとうふ工房いしかわ QC推進室室長 加藤正裕
11	8	火	15:35~ 18:45	テーマ「前提条件プログラム-2」 演題「4.4 従業員の衛生管理、4.5 購買管理」 参加 11名	金印(株) 品質保証部 星野則行
12	13	火	15:35~ 18:45	テーマ「前提条件プログラム-3」 演題「4.6 保管と配送、4.7 清掃及び消毒」 演題「4.8 廃棄物管理、4.9 害虫と動物の管 理」 参加 13名（うち学生 5）	(株)芋銀 事業企画部(株)/ 鶴見哲(代講：中村雄典) 国際衛生(株) 技術研究所 主任研究員 宮武 和史
1	17	火	15:35~ 18:45	テーマ「前提条件プログラム-4」 演題「4.10 管理と監督、4.11 文書と記録、 4.12 製品回収手順」 演題「(5.1 解凍)、5.2 調理、5.3 料理」 参加 8名（うち学生 1）	コーミ(株) 品質保証部 鈴木昌世 メーキュー(株)経営企画室 近藤政隆
2	14	火	13:50~ 16:55	テーマ「前提条件プログラム-5」 演題「5.4 分配、5.5 冷却と保管、5.6 冷凍、 保管および解凍」 参加 10名	富士産業(株)危機管理本部 衛生管理部 三河優子
3	21	火	13:50~ 16:55	テーマ「前提条件プログラム-6」 演題「(5.7 配送、5.8 食品の再加熱、5.9 食 品の配膳、5.10 識別と衛生管理システム」 参加 11名	富士産業(株)危機管理本部 衛生管理部 池谷雅伸 (代講：三河優子)