

■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 大野吉孝

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

【目的】

現在、食品関連企業の多くは、「HACCP の制度化(義務化)」を目前に、HACCP に基づく衛生管理システムの導入に力を入れており、特に ISO22000 認証取得を目標に食品安全マネジメントシステム(FSMS)の構築に取り組む組織も多い。本研究課題は、名古屋学芸大学管理栄養学部の給食経営管理実習室が ISO22000 認証取得施設に認定されることを目標に計画、実施された。本研究課題の成果は認証を目指す組織に有用なツールやノウハウを提供することになり、マンパワーが不足する中小規模の事業者に貢献することができる。また、この FSMS(ISO22000 システム)の導入により給食経営管理実習室で実習する学生は、現在食品業界が求められる「食品安全」に対する実際の FSMS を学ぶことにより、効果的に安全衛生管理のスキルを高めることが期待できる。

【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」に基づく衛生管理の仕組みと、「HACCP」システムも同時に運営されている。そこで、この実習室の現行システムをベースに FSMS を構築することとし、実習室での運用状況を把握し、実習担当教員から情報を得るなどしてシステム構築及び文書作成等を行った。2017年は、FSMSの土台となるISO22000が要求するPRPs（前提条件プログラム）の整備を中心にシステム及び文書等の作成を実施した。

【結果・考察】

管理栄養士養成大学の実習室においては、食品安全に対する基本的な管理をもって運営されていた。ISO22000は、食品安全の為の作業・環境等のコントロール(管理)のみでなく、PDCAを回しながらより効果的なマネジメントシステム(経営システム)を構築、運営することを求めている。

今年度はPRPsがISO22000要求事項に適合しているかを確認し、過不足を補い、文書類を修正・整備した。次年度はPRPsの修正・整備に加え、HACCPシステムがISO22000要求事項に適合しているか確認し、給食経営管理実習のFSMSがISO22000のマネジメントに対する要求事項に適合するよう、システム(運営組織・文書管理・システムマネジメント・相互コミュニケーション等)を構築する。

環境衛生学研究室 3年生の坂部悠さんが、本研究活動と並行して卒業研究のテーマとして

食品安全マネジメントシステム(ISO22000)認証取得のための文書作りやシステムの構築他に取り組んでおり、次年度も引き続き主任研究員、客員研究員、給食経営管理実習室教員、環境衛生学研究室卒論生で本テーマを進めていく予定である。