

2017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（ISO22000,）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】

別紙 1 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 2017 年 7 月～2018 年 3 月の間に 5 回開催した。参加者合計はのべ 84 名だった。結果概要は別紙資料 2 を参照ください。

また、研究所 HP に開催結果等を公表、掲載した。

<https://www.nuas.ac.jp/IHN/session/index.html>

【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。

別紙 1

2017年度 名古屋学芸大学健康・栄養研究所 研修会

研究・実践の課題 1. 食品安全マネジメントシステム研修会（5回開催）

課題	月	日	曜	時間	テーマ/演題	話題提供者等
1	7	21	金	15:35~ 18:45	食品安全マネジメントシステム研修会① テーマ「HACCP関連認証制度の違いについて」 参加 18名	東海北陸厚生局 食品衛生課長 中屋剛氏
1	9	15	金	15:35~ 18:45	食品安全マネジメントシステム研修会② テーマ「FSSC22000 導入 ハウス食品の事例 ～どうやって HACCP を構築したか～」 参加 19名	講師:ハウス食品（株） 生産SCM企画推進部 山本竜太 氏
1	11	17	金	15:35~ 18:45	食品安全マネジメントシステム研修会③ ISO22000 認証取得準備研修 テーマ「ISO22000 への挑戦 給食における食品安全マネジメントシステムの構築」 参加 14名	講師:金印(株)顧問 大野 吉孝氏 (研究所客員研究員)
1	1	19	金	15:35~ 18:45	食品安全マネジメントシステム研修会④ ISO22000 認証取得準備研修 テーマ「丸亀製麺における食品安全管理と従業員教育について」 参加 16名	(株)トリドールホールディングス 品質保証部長 草野 篤氏
1	3	16	金	13:50~ 16:45	食品安全マネジメントシステム研修会⑤ ISO22000 認証取得準備研修 テーマ「FSSC22000 要求事項への対応と継続的改善に向けて」 参加 17名	サン工業株式会社 品質管理部 印藤 馨氏

・食品安全マネジメントシステム研修会				
月	日	曜	テーマ/議題	話題提供者等
7	21	金	「HACCP関連認証制度の違いについて」 参加18名	東北北陸厚生局 食品衛生課長 中屋 剛氏
9	15	金	「FSSC22000導入ハウス食品の事例 ～どうやってHACCPを構築したか～」 参加19名	ハウス食品(株) 生産SCM企画推進部 山本 竜太氏
11	17	金	「ISO22000への挑戦～給食における食品安 全マネジメントシステムの構築～」参加14名	金印(株)顧問 大野 吉孝氏 (研究所客員研究員)
1	19	金	「丸亀製麺における食品安全管理と 従業員教育について」参加16名	㈱トリドールホール ディングス品質保証部 草野 篤氏
3	16	金	「FSSC22000要求事項への対応と 継続的改善に向けて」参加予定17名	サン工業株式会社 品質管理部 印藤 馨氏





今回の研修会に参加し、特に2つの観点からの学びを得た。
まず1つ目は、現場での衛生管理の状況についてである。
飲食業では、食中毒の原因は食べ物そのものではなく、二次汚染や交差汚染によるものであると知った。また危害には4つ目の危害である社会的危害があり、故意的な汚染や異物混入など、悪意のある行為から食品を防御することが必要であると知った。(中略)
2つ目は、従業員の衛生教育である。従業員に教育するにあたって、まずは衛生管理の責任や重要性を理解してもらうため、事業の規模を理解し、自分の衛生管理の不十分さによってどれだけ大きな問題・損失に繋がるかを自覚させることが大切であると分かった。(中略)
また自由に記述式のアンケートでは、あまり悪い意見を書かない傾向があるため、面談などの機会を設けて、面と向かって話ができるとよいと分かった。今回の研修会を通して、従業員の教育にこれから取り組むべき課題が多いことが分かった。研修会で学んだことや気づきを生かし、今後の衛生教育の参考にしたい。(環境衛生学研究室3年 藤木千明)