

2018 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(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の ISO22000 認証取得を目標に実施された。

【方法】

ISO22000 認証申請時に求められる書類の作成と、給食経営管理実習室における FSMS で求められるマニュアル等の書類を作成する。実習で使われてきた書類を実習担当者より提供していただき、認証評価の基準に沿って改訂する。その際、実習室での運用状況を把握し、かつ実習教員の意見を聴き作成する。食品安全チームは昨年度編成されたので研究主体者が引き続き大学内外の関連・関係者の協力を得て書類を作成する。管理栄養学部環境衛生学研究室 2018 年度卒業演習「給食管理実習室の ISO22000 認証取得プロジェクト」(4 年生：坂部悠さん)では、本研究課題で必要な書類作成を行った。

【結果】

作業手順書、大量調理施設衛生管理マニュアルチェック表、フローダイアグラム、危害分析ワークシート、HACCP プラン、製品特性表、食品安全マネジメントマニュアル、ISO22000 が要求している書類化された手順である文書管理規定、修正及び是正処置規定、不適合品管理規定、回収プログラム、内部監査規定を作成した。ISO22000 認証取得に必要な書類のうちおよそ 70%を作成した。

【提案】

本研究課題の目標を達成するため 2019 年度管理栄養学部の新規事業として「ISO22000 認証(給食経営管理実習室)取得」を計画し経費(約 150 万円(2019~2022 年))予算の申請を行った。管理栄養士は病院給食、福祉給食、学校給食や食品製造・流通等大手企業で HACCP に基づく食品安全マネジメントを担当する。学生の就職先では食品安全管理スキルが求められることが多くなり、ISO22000 認証された施設で学んだ学生というブランドは就職先でも高く評価される。実習室の食品安全管理システムの水準が ISO22000 認証取得可能な水準まで向上してきたことを機に国際認証を取得すれば全国の管理栄養士養成大学では初の認証取得となるので、大学界や食品業界で注目される。2018 年 6 月食品衛生法改正

で HACCP による衛生管理が制度化（義務化）されることとなり、その人材不足はすでに国レベルで問題となっている。本学は栄養教諭の HACCP 研修、食品衛生監視員の HACCP 研修、地域食品業界の衛生管理担当者対象の研修会を開催してきた実績もあり、本学部の特色となり、差別化の武器となる。