

■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

■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、学びの場として企画した。学生はオブザーバー参加だが実学の教育機会としても有用である。

【結果】

食品安全マネジメントシステムに関する知識や情報を共有するための研修会を1回開催した。2018年5月～2019年3月の間に2回以上の実施を計画したが、話題提供を依頼した企業、講師の都合にて第2回の3月開催の研修会を中止した。

第1回の研修会は2018年12月21日(金)13:50～17:00、図書館5階多目的室にて行い、社会人27名、本学学生8名が参加した。

「微生物検査法」をテーマに、東京農業大学 応用生物科学部 五十君静信教授（「HACCP制度化における微生物検査の考え方」）、日本食品分析センター 名古屋支所 太田順司氏（「一検査機関から見た微生物検査の今後」）、株式会社アイズ 品質管理部 松岡由高氏（「微生物検査～食品工場における必要性～」）の3名を講師に招いた。

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/news/20190123_2.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た。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。

【参考】参加者レポートより（抜粋）

*なるべく微生物検査を少なくし、迅速簡便でも同等のリスク低減効果を得ることを目標にアプローチしていくことが重要であることに気づきました。そして衛生教育やマニュアルの整備も必要であることがわかりました。

*特に、HACCP 制度化は輸出や輸入に関して非常に重要な役割であることや、食品最大のリスク（食品が食べられなくなること）に関わることについては初めて知りました。

*民間の検査会社としての課題点や試験所の能力維持の重要性といった点については質

疑応答を含め、非常に参考になりました。様々な方と交流し、情報交換を行うことができました。

今後については、今回得られた内容をさらに深め、日常の業務に取り入れていきたいと思いました。