

2019 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： 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。2019 年 5 月～2020 年 3 月の間に 2 回以上の実施を計画したが、2020 年 3 月 17 日に予定した第 2 回目の研修会は新型コロナウイルス感染拡大防止のための集会の自粛に伴い中止（次年度に延期）した。

第 1 回の研修会は 2020 年 2 月 17 日(月)13：30～16：00、図書館 5 階多目的室にて行い、社会人 22 名、本学学生 4 名が参加した。

カネテツデリカフーズ株式会社 品質保証部 美馬俊哉氏が「カネテツデリカフーズにおける品質保証の仕組み」をテーマに講演。カネテツデリカフーズ六甲工場は、ISO22000,FSSC22000,JFS-C 規格、対米輸出登録施設（HACCP）の第 3 者認証を取得、とりわけ、ISO22000 は業界で最も早く認証を取得した。その FSMS の導入、認証取得、管理運営について照会された。

次に本学 管理栄養学部 教授 岸本満が「ISO22000 認証取得プロジェクト～日本の大学初の認証取得を目指して～」をテーマに講演。認証取得を目指した背景、認証取得の流れ、登録範囲が「食品安全に関する専門人材の教育及び給食管理実習」となった経緯について説明した。

その後、講演をもとに参加者が意見交換、情報交換を行った。

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る。

参考：参加者レポートより（抜粋）

＊カネテツ美馬様の講演をきいて一番感じたのは何事も初というものは困難を極めるということです。岸本教授の日本の大学初の ISO22000 取得もそうですが、初ということはこれまでのノウハウがなく、ある程度手探りの部分がある中で組織を一つにして取得まで導いたということは組織を運営するリーダーとして私が見習う部分だと感じました。

＊今後も定期的に勉強会に参加をさせていただき、自分の見聞を広げることで自らの責務にも良い影響を与えていきます。

＊カネテツデリカフーズ社における品質保証に関する取り組みは大変素晴らしいものであり業界での模範となるものであるが、ご担当者またはご担当部門の方々のご苦勞は計り知れないものがあつたと想定できる。名古屋学芸大学における ISO22000 認証取得については、通常では考えられない取組みであり、認証取得のアウトプットが「人材育成教育」であつたことに驚いた。規格の本来の主旨にとらわれず、規格を利用するチャレンジを行われたことに敬服した。