

2023 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の開催

■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。

方法：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開催した。

結果概要：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2回開催した。

（1）実施日時：2024年2月16日（金曜日）13：30～16：30

場 所：名古屋外国語大学 名駅キャンパス

イオンモール BIZrium 名古屋 6F MW14 室 及び ZOOM での配信

実施内容：①開講挨拶 名古屋学芸大学 岸本満

②講 演 テーマ：「製造業における FSMS」

講師：金印株式会社 品質保証部 村松弘章氏

演題：「金印わさびにおける安全衛生管理と FSMS」

③質疑応答 総合討論

④閉会挨拶 名古屋学芸大学 岸本満

対 象 者：学生、食品等事業者ほか

実施結果：対面参加：7名 ZOOM 参加：10名 計 17名

講演概要：金印㈱の歴史、グループ企業、商品等をご紹介いただいた後、本わさびの歴史（飛鳥、平安、江戸時代ほか）、わさびの基礎知識（種類、辛みと香りの成分、機能性成分など）について解説いただきました。金印㈱の食品安全の取組みに関する①マネジメントシステムの認証（ISO9000、ISO22000、FSSC22000）とその管理運営について、②契約栽培による原料の安全確保について、③わさびの生産工程における管理について、④お客様からの声や他社の事例を大切にして改善に結びつけることなどについてご講演いただきました。食品安全の取り組みで私たちが意識しなければならないことは、食品を扱う仕事は命を預かる仕事であること、100%安全なものではなく、どんなリスクがありどのくらいの影響があるか

常に自ら知ろうとすることである、というメッセージで講演が締めくくられました。

(2) 実施日時：2023 年 3 月 15 日（金曜日）13：30～16：30

場 所：名古屋外国語大学 名駅キャンパス

イオンモール BIZrium 名古屋 6F MW14 室 及び ZOOM での配信

実施内容：①開講挨拶 名古屋学芸大学 岸本満

②講 演 テーマ：「製造業における FSMS」

講師：中部フーズ（株） 品質保証部 高島宗一氏

演題：「中部フーズにおける安全衛生管理と FSMS」

③質疑応答 総合討論

④閉会挨拶 名古屋学芸大学 岸本満

対 象 者：学生、食品等事業者ほか

実施結果：対面参加：8 名 ZOOM 参加：7 名 計 15 名

講演概要：バローグループ、中部フーズ(株)の運営する 3 工場、店舗形態等のご紹介の後、食品安全の取り組みに関して、工場設備、教育システム、マネジメントシステム、検査業務、不適合品の管理などについてわかりやすく解説をしていただきました。不適合品が出ないように予防活動を再発防止の教育に加え、品質管理 5 か条（解放禁止、衛生備品破損確認、環境清浄化、器具清浄化、識別管理）に基づいて監査や点検評価を実施していることもご紹介いただきました。安全な商品を作るのは「我々」、安心してお買い求めいただくのは「お客様」であり、安全な商品を作り続けることがお客様の安心と信頼（ブランド）を得ることであるという結びが心に残りました。