

《報告》

「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」研修報告

岸本 満^{1, 2)}

1. 本研修会の経緯

栄養教諭は学校給食における衛生管理責任者としての職務を果たすために HACCP の基礎・基本を学び、理解を深め、給食業務を適切にマネジメントし安全な給食を児童・生徒らに提供しなければならない。本研究所では2014～2019年度まで6年間、愛知県総合教育センターより依頼を受け「愛知県教栄養教諭5年経験者研修」のプログラムを共催してきた。「HACCP の考え方に基づいた衛生管理」をテーマにした研修には毎年20名前後の栄養教諭が参加し、講義、演習、実習室見学含め約3時間のプログラムを行った。しかし、2020年度はコロナ禍により直前に中止となり教材資料を参加者に提供するのみとなった。

2021年度は研修名称が「中堅栄養教諭資質向上研修【前期】」に代わったが同プログラムが継続開催されることとなった。改正食品衛生法によって2021年6月より「HACCP の制度化（義務化）」が完全施行となり、すべての食品事業者は HACCP に沿った衛生管理を行うこととなり、これまでのプログラムを一新することとした。

2. 研修概要

研修日時：2021年8月6日（金）

13：10～16：30

研修会場：611給食経営管理実習室

研修名称：2021年度は「中堅栄養教諭資質向上研修【前期】」

研修テーマ：「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」

研修参加者：愛知県栄養教諭19名

（小学校10人、中学校4人、特別支援学校5人）

講師：名古屋学芸大学 教授 岸本満

HACCP について学ぶ初級者の研修は一般的には1～3日間実施されることが多い。しかし栄養教諭は日々の給食業務で HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実践しており、基礎・基本は理解している。そこで、HACCP に基づく衛生管理を行うための「食品安全マネジメント：Food Safety Management」を中心に講義内容を構成した。研修タイトルも HACCP を実践するためのマネジメント（管理・運営）という意味を加えて「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」に変更した。また、従前と同様に管理栄養学部の給食経営管理実習室を見学していただいた。実習室は ISO22000 食品安全マネジメントシステムが認証、登録された施設である。見学後は栄養教諭志望の学生らが実習室で調理したスイーツ2品を試食、学生らと交流していただいた。後半は「衛生管理で棚上げしていること・あとまわしにしていること」をテーマに、講師（岸本満）がファシリテーターとなり全体討論を行った。

3. 講義 13：10～14：10

講義タイトル：「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」

内容：

1. HACCP の柔軟性を理解しましょう。
2. 食品安全マネジメントレベルをチェック。
3. 食品安全マネジメントに必要な知識。

1) 名古屋学芸大学健康・栄養研究所

2) 名古屋学芸大学管理栄養学部

4. 各種食品安全マネジメントシステムの概要。
 5. ISO マネジメントシステムの7原則。
 6. ISO22000:2018規格にみる2つのPDCA。
 7. ISO22000:2018規格要求事項4～10。
- (講義で使用したテキストは資料1参照)

4. 全体討論 14:40～16:30

密にならないようにグループワークを避け全員で討論した。討論のテーマは「衛生管理で棚上げしていること・あとまわしにしていること」で、事前に各自で討論のテーマを考えてくるように案内した。

衛生管理活動で 困っていること もやもやしていること ひやひやしていること、日々の仕事の中でついつい先延ばしにしている課題、いつか誰かに聞こうとかな 誰か解決してくれないかな と思っていることを発表していただき、講師がファシリテーター役で進行しそれぞれの課題の解決策、改善策を話し合った。討論のテーマを考える際のキーワード(以下)は事前に提示した。

5S/HACCP/PDCA/PRPs(一般的衛生管理)/アレルゲン管理/コミュニケーション/チェックリスト/トレーサビリティ/ヒヤリハット/フローチャート/マニュアル/マネジメントシステムの導入/力量評価/リスクマネジメント/リーダーの資質やコミットメント(約束)/意識向上/異物混入対策/改善活動/環境の点検・整備/危機管理・緊急事態への対応/機器・機械・器具の点検整備/健康管理/検証活動/個人衛生管理/従事者教育/情報収集/食品安全リスクの把握/清浄度検査/内部監査/微生物検査/標準化/文書管理/法的規制や基準の理解/防虫・防鼠/他

5. 研修受講者の感想～「振り返りシート」より～

(1) 印象に残った内容

- 危害を認知することが大切。食品業界の回収状況、事故情報を常にチェックしているか？

- 栄養教諭等は、常に外部の情報を収集すべきである。
- HACCPは柔軟である。
- 食品安全マネジメントシステム
- 調理室の見学がよかった。複雑な部屋の配置だったが、人・もの・器具や食器の流れが衛生的だった。いろいろな見方で解決していくこと、コミュニケーション力の大切さを感じた。
- 食品危害リスクの認識で、食品業界や事故情報など、外部の情報についても常に確認する必要があること。
- 食品安全マネジメントについて
- HACCPは柔軟にとらえればよいということが分かりました。実習室を見学でき、現在単独調理場を新しく建設予定のため、とても参考になりました。
- 理想的な調理室の仕様を実際に見ることができ、大変参考になった。
- 食品安全マネジメントレベルのチェックをし、マネジメント力を上げていく必要がある。
- 食品安全マネジメントレベルチェックで、できていないところがあると感じた。文書化することが大切であると感じた。
- HACCPの考え方と食品安全マネジメントについて、必要な知識マネジメントとは、方針及び目標を定め、「文書化」する、という言葉が頭に残りました。全体討論はとても参考になりました。
- 衛生管理を徹底した設備を見せていただきありがとうございました。実習だけで済んでしまうのはもったいないくらいです。いろいろな課題をみなさんと解決できてよかったです。
- HACCPは、きっちりと記録を残すものだと思っていたが、柔軟でよいことに驚いた。きれいな給食室はとてもうらやましく、新しい給食室になる時に要望は伝えようと思った。
- HACCPは柔軟に理解する、ということを教えていただきました。今後はHACCPの考え方が衛生監視でも重要と聞いたので、勉強したいです。

- 全員討論では、問題に対してさまざまな意見が出て、いろんな角度から問題をとらえることができました。自分だけで考えるのではなく、多くの方に相談することも大事だと感じました。(知恵を出し合うことが大事)
- 高い衛生意識をもってPDCAを継続、持続して、常によりよいHACCPを目指していくことの大切さを再確認できました。最新の実習室の機械類と学生さんの手作りスイーツのおもてなしも印象に残りました。

(2) 実践しようと思っただけの事柄

- ◆ 食に関する情報については、日々気づいた時には見ていたが、アンテナを張って情報の収集をしたり、チェックしていきたい。
- ◆ 事故を発生させないために食品に潜む食品危害リスクを理解し、それらを低減させるために仕組み、方針、目標をしっかりと定めていきたい。
- ◆ HACCPを学び直す。
- ◆ 食品危害リスクを理解し、それらを低減していくための仕組みをつくるため、学んだことを調理員さんたちに伝えたい。皆が意識を持てるように。
- ◆ 仕上げた後の温度管理に気を付ける。基準の根拠を理解し、こだわりすぎず解釈していきたい。食の情報を常に認知しておくこと。
- ◆ 給食に関係する職員全体で、食品安全マネジメントの考えを共有していきたい。
- ◆ 「食品安全マネジメントレベルをチェック」の項目で、2. 一般衛生管理による食品安全マネジメント①～④について、きちんと説明ができるよう、学び直し、整理したい。
- ◆ 改めて、衛生管理基準やマニュアルを読み直し、調理場の危機管理や衛生のポイントを見直ししていきたいと思いました。
- ◆ 討論することでいろいろな意見を聞くことができたので、課題を自分1人で解決しようとするのではなく、現場の調理員さんと一緒に話し合っていこうと思いました。
- ◆ マネジメントレベルチェックで分からないことや、できていないところを、職場に戻り、再確認し、衛生管理を進めていきたい。
- ◆ 文書化することと、マニュアルを定期的に見直すことが必要だと感じた。スモールステップで行うとスムーズにできると感じた。現場の人と気づいたことを話し合う機会をもつ。
- ◆ 全体討議で出たことを本校でも見直そうと思う。食品安全マネジメントに必要な知識について、もっと学ぼうと思った。
- ◆ 文書化することは、意識しようと思っているのですが、ついついおろそかになってしまいがちになっていました。一度見直ししたいと思います。
- ◆ 食品に関する外部情報を入手、認知することは少なかったため、アンテナを高くしたいと思いました。施設長(校長)や市へ説明がしかりできるように日頃から食品安全マネジメントを意識していきたい。
- ◆ 全体討論で、他市町の悩んでいることや、それに対するアドバイスを聞くことができ、共感したり、自分ならどうするか考えることができたので、自分の学校の問題点についても、調理員や他の栄養教諭の先生と話し合いたい。
- ◆ 衛生についてのもやもやがあったら、検査を活用してデータを取ること。
- ◆ 今抱えている自センターの問題に対して、どのような対応ができるのか、周りの方の意見も参考にしつつ、考えていきたい。
- ◆ 古い給食施設だからとか、食数が多いからできないとあきらめていた衛生管理の面をいろいろな角度から改善していきたいと決意しました。



研修会場風景

HACCPの考え方に基づいた衛生管理の実践

名古屋学芸大学
岸本 満

2021.08.06

1

本日の講義内容

1. HACCPの柔軟性を理解しましょう。
2. 食品安全マネジメントレベルをチェック
3. 食品安全マネジメントに必要な知識
4. 各種食品安全マネジメントシステムの概要
5. ISOマネジメントシステムの7原則
6. ISO22000:2018規格にみる2つのPDCA
7. ISO22000:2018規格要求事項 4~10

2

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を
定着させるために

HACCPの柔軟性(Flexibility)を理解しましょう。

HACCPは柔軟である<Flexibility>

- CCPを特定することができない場合もある。
- 現場で行われている方法がCCPのモニタリングの役割になることがある。
- 管理基準は数値である必要はない。
- 記録や文書保管は負担になるべきではない。
- HACCPシステムに関する文書は手本通りでなくてもよい
(事業の性質及び規模を考慮して文書管理をすればいい)

参考: EC規則1831/2005

HACCPは柔軟である<Flexibility>

- 一般的衛生管理(PRPs)でコントロールできていればハザードにしない。
- PRPsですべてのハザードをコントロールできることもある。
- 管理基準(Critical limits)は以下の根拠に基づき設定できる。
経験(best practice)
国際的な文書(例. Codex Alimentarius)や厚生省、文科省の文書類
各種 衛生管理マニュアル、ガイドライン(Guide to good practice)

参考: EC DG SANCO HACCP Guidance Document

HACCPは柔軟である<Flexibility>

- モニタリングは簡潔な方法で良い。
目視観測
温度計の数値や目盛を読む
- モニタリングを常に行う必要がない場合がある。
標準的(いつも通り)な手順を用いている場合
十分に確立された調理手順に従っている場合

参考: EC DG SANCO HACCP Guidance Document

HACCPは柔軟である<Flexibility>

- HACCPに関する文書やSSOPは、各種ガイドラインで紹介されているものを引用すればよい。
- 「例外のみ記録」、「不適合措置のみ記録」でもよとする。
- 日誌やチェックリストを記録書として利用する。
- 記録は維持すべき

参考：EC DG SANCO HACCP Guidance Document

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

すでに厚生労働省HPで公表しているもの(111種：2021.7.26現在)



食品安全マネジメント

マネジメントとは、
方針及び目標を定め、
それを達成するために
組織を適切に
指揮・管理すること。



9

食品安全マネジメントシステムとは

食品の安全を維持するための
「経営・運営管理システム」

食品に関する
事故を発生させないために、食品
に潜む
食品危害リスクを理解し、
それらを低減していくための
仕組み



10

食品安全マネジメントレベルをチェック

1. 食品安全リスク認識

- ① 施設長、栄養教諭等は食品業界の回収状況、事故情報を常にチェックしているか。
- ② 児童、生徒、保護者、教職員からの情報の統計を取っているか。情報を分析して改善につなげているか。
- ③ 食品安全事故をおこすとすれば、どのような事故の可能性が高いのか、根拠をもって説明できるか？



11

食品安全マネジメントレベルをチェック

2. 一般衛生管理による食品安全マネジメント

- ① 施設長、栄養教諭等はPRPsとHACCPの違いについて説明できるか。
- ② 施設長、栄養教諭等は食品衛生法、大量調理施設衛生管理マニュアルなどの規則、ガイドラインの内容を説明できるか。
- ③ 施設長、栄養教諭等は食品安全マネジメント方針を説明できるか。
- ④ 施設長、栄養教諭等は食品安全マネジメントの具体的な取り組み内容について説明できるか。

12

食品安全マネジメントレベルをチェック

3. 食品安全マネジメントを実現する組織運営

- ① 食品安全、品質管理は生産効率や時間管理よりも優先順位が高いという認識がスタッフ全員に浸透しているか。
- ② 食品安全、品質管理に関して決めたことは必ず守るという職場文化(組織風土)ができていないか。
- ③ 食品安全をテーマにした会議を実施しているか。
- ④ 食品安全の責任者および専従者に責任と権限が与えられ自覚と承認がなされているか。

13

食品安全マネジメントに必要な知識

1. 社会(地域)、学校、教職員、児童、生徒、保護者の変化への理解

- 安全な生活を阻害する可能性のものは排除
- 安全と安心をセットで求める
- 業務の委託化、集約化のメリット、デメリット
- ゲノム編集食品、機能性表示食品、、、、

14

食品安全マネジメントに必要な知識

2. 法規、規則、ガイドラインに関する理解

- 食品安全基本法
- 食品衛生法・・・食品添加物の規格基準/微生物規格基準
- 愛知県食品衛生条例
- 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 (ガイドライン)
- 食品表示法・・・品質表示基準
- 製造物責任法
- 学校保健安全法 / 学校給食法 / 食育基本法 / 学校給食衛生管理基準 / 労働安全衛生法・・・

15

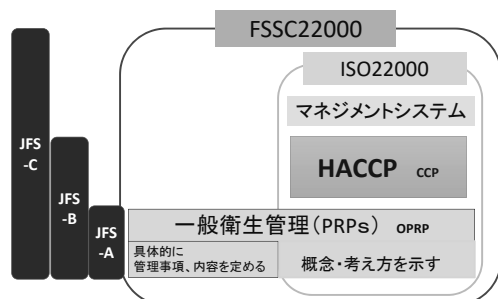
食品安全マネジメントに必要な知識

3. 一般衛生管理と食品安全マネジメントシステム

- PRPs ...OPRP
- HACCP ...CCP
- ISO22000:2018
- FSSC22000
- JFS規格 ((一財)食品安全マネジメント協会)

16

各種マネジメントシステムの相互関係



17

幸書房「食品安全マネジメント」p.17 図1-8 一部改変

ISOマネジメントシステム7原則



18

プロセスアプローチ？

1. プロセスを明確にする
組織で行なっている活動(プロセス)に必要なもの(インプット)と結果(アウトプット)、プロセスの実現に必要な資源(人、金、設備、情報)を明確にする
2. プロセスを相互作用させる
1で明確にしたプロセスがどう作用しあっているか、相互作用すべきかを考える
3. プロセスをシステムとして組織内に適用する
プロセスの相互作用も考慮したうえで、人(能力)、金、設備、情報をどのように割り当てるか、誰がやるか、どの時期にやるかなどを見直してみる(システム化)見直した結果を、組織全体で実際にやってみる(組織内に適用)
4. プロセスを運営管理する
1つ1つのプロセスの品質、状態の管理、システム全体の品質、状態を管理する

http://cdns-consult.iueem.jp/?eid=29より引用 19

ISO22000:2018規格 2つのPDCA---その1

組織の計画管理のPDCA

日本能率協会「ISO22000:2018構築と運用の進め方」 p.49図表3-4 一部改変 20

ISO22000:2018規格 2つのPDCA---その2

運用の計画及び管理

日本能率協会「ISO22000:2018構築と運用の進め方」 p.49図表3-4 一部改変

ISO22000:2018規格要求事項

4. 組織の状況
 - 4.1 組織及びその状況の理解
 - 4.2 利害関係者のニーズ及び期待の理解
 - 4.3 食品安全マネジメントシステムの適用範囲の決定
 - 4.4 食品安全マネジメントシステム
5. リーダーシップ
 - 5.1 リーダーシップ及びコミットメント
 - 5.2 方針
 - 5.2.1 食品安全方針の確立
 - 5.2.2 食品安全方針の伝達
 - 5.3 組織の役割、責任及び権限
 - 5.3.1 (FSMS)管理者
 - 5.3.2 (食品安全)チームリーダー
 - 5.3.3 (報告)責任

22

ISO22000:2018規格要求事項

6. 計画
 - 6.1 リスク及び機会への取り組み
 - 6.1.1 (リスク及び機会)の決定
 - 6.1.2 (リスク及び機会)の計画
 - 6.1.3 (リスク及び機会)に取り組むための処置
 - 6.2 食品安全マネジメントシステムの目標及びそれを達成するための計画策定
 - 6.2.1 (FSMS)の目標設定
 - 6.2.2 (FSMS)の目標設定のための計画策定
 - 6.3 変更の計画

23

ISO22000:2018規格要求事項

7. 支援

<ol style="list-style-type: none"> 7.1 資源 <ol style="list-style-type: none"> 7.1.1 一般 7.1.2 人々 7.1.3 インフラストラクチャ 7.1.4 作業環境 7.1.5 外部で開発された食品安全マネジメントシステムの要素 7.1.6 外部から提供されるプロセス、製品又はサービスの管理 7.2 力量 7.3 認識 	<ol style="list-style-type: none"> 7.4 コミュニケーション <ol style="list-style-type: none"> 7.4.1 一般 7.4.2 外部コミュニケーション 7.4.3 内部コミュニケーション 7.5 文書化した情報 <ol style="list-style-type: none"> 7.5.1 一般 7.5.2 作成及び更新 7.5.3 文書化した情報の管理
--	--

24

ISO22000:2018規格要求事項

8. 運用

- 8.1 運用の計画及び管理
- 8.2 前提条件プログラム (PRPs)
- 8.3 トレーサビリティシステム
- 8.4 緊急事態への準備及び対応
- 8.5 ハザードの管理
- 8.6 PRPs及びハザード管理プランに関する検証
- 8.7 モニタリング及び測定管理
- 8.8 PRP及びハザード管理プランに関する検証
- 8.9 製品及び工程の不適合の管理

25

ISO22000:2018規格要求事項

9. パフォーマンス評価

9.1 モニタリング、測定、分析及び評価

- 9.1.1 一般
- 9.1.2 分析及び評価

9.2 内部監査

- 9.2.1 (内部監査の実施)(内部監査の目的)
- 9.2.2 (処置の検証及び検証結果の報告)

9.3 マネジメントレビュー

- 9.3.1 一般
- 9.3.2 マネジメントレビューへのインプット
- 9.3.3 マネジメントからのアウトプット

26

ISO22000:2018規格要求事項

10. 改善

10.1 不適合及び是正処理

- 10.1.1 (不適合が発生した場合)
- 10.1.2 (処置に関する文書化した情報の保持)
(不適合の記録)

10.2 継続的改善

10.3 食品安全マネジメントシステムの更新

27

全体討論

テーマ

衛生管理で

棚上げしていること・

あとまわしにしていること

28

衛生管理の活動で

困っていること、もやもやしていること、ひやひやしていること

などはありませんか？

日々の仕事の中でついつい先延ばしにしている課題はありませんか？

いつか誰かに聞こうかな 誰か解決してくれないかな

と思っていることないですか？

29

討論のテーマを考える際のキーワード (参考)

5S / HACCP / PDCA / PRPs (一般的衛生管理) / アレルゲン管理 /
コミュニケーション / チェックリスト / トレーサビリティ / ヒヤリハット /
フローチャート / マニュアル / マネジメントシステムの導入 / 力業評価
リスクマネジメント / リーダーの資質やコミットメント (約束) / 意識向上 /
異物混入対策 / 改善活動 / 環境の点検・整備 / 危機管理・緊急事態への対応 /
機器・機械・器具の点検整備 / 健康管理 / 検証活動 / 個人衛生管理 /
従事者教育 / 情報収集 / 食品安全リスクの把握 / 清浄度検査 / 内部監査 /
微生物検査 / 標準化 / 文書管理 / 法的規制や基準の理解 / 防虫・防鼠 / 他

30