

平成 29 年 3 月 1 日

平成 28 年度 HACCP 研修会まとめ

特定非営利活動法人奈良県 HACCP 研究会
事務局長 西嶋博之

1. 概要

- (1) 平成 23 年度より、奈良県食品安全・安心懇話会の後援および奈良県関連部門の横断的な支援を得て開催してきた HACCP 研修会は多くの参加者と賛同を得てきた。
平成 25 年度には、この取り組みを発展させた「奈良県 HACCP 研究会」を立ち上げ、平成 26 年 2 月に県の認証を受けて「特定非営利活動法人 (NPO 法人) 奈良県 HACCP 研究会」として法人格を取得した。
- (2) 平成 27 年度 7 月に、奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度、通称「ならハサップ」が施行され、HACCP の必要性や認証制度の内容などについて、食品関係事業者に、より理解を深めていただくため、「平成 28 年度 HACCP 導入研修会」を 7 月 6 日 (水) に開催した。
- (3) 導入研修会に引き続き、奈良県指定研修として、HACCP プラン作成研修会を、8 月 30 日 (火)、9 月 7 日 (水)、9 月 15 日 (木)、平成 29 年 1 月 19 日 (木) の 4 日間で開催することとした。
- (4) HACCP 導入研修会、HACCP プラン作成研修会は、奈良県とのコラボ事業として、奈良県、奈良県食品安全・安心懇話会の後援、日本防菌防黴学会の協賛を得て開催した。
- (5) 参加対象は、特定非営利活動法人奈良県 HACCP 研究会ホームページ、奈良県のホームページ、奈良県産業振興総合センターからの研修案内、(公社)奈良県食品衛生協会の指導部会委員及びホームページ掲載、ならコープホームページで募集した。

2. 研修会の概要

- (1) HACCP 導入研修会 (公開講座) 開催日時 平成 28 年 7 月 6 日 (水) 13:00~17:00

①会場 奈良県産業振興総合センター イベントホール

②当日の内容について

- 1) 坂上理事長の挨拶に引き続き、奈良県消費・生活安全課 主幹 中谷氏から、HACCP の必要性和奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度の説明を受けた。奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度は、指定研修に該当する NPO 法人 奈良県 HACCP 研究会が実施する、HACCP プラン作成研修会への参加を始め、認証取得までの流れが紹介され、HACCP の導入は、国内外でも必要性が高まっており、企業にとって、必要かつ資産となる。研修を受けるだけでも自社の現状を知り、改善する機会となること等が説明された。引き続いて、認証制度アドバイザー 吉田 豊次 氏から一般衛生管理と HACCP の基礎を解説いただき、アース環境サービス(株) 市原 陸規 氏からは、HACCP 導入・運用において直面する課題とその解決策について事例を交えて解説された。二人の講師からは、消費者・取引先等から苦情等があった場合に原因を追究し再発防止に取り組む必要があるが、HACCP 手法に取り組むことで、どの工程で、不具合が発生しているのか追及することができること等、HACCP 手法に取り組むことのメリット等が紹介され、好評のもと終えることができた。

2) 参加者

ア) 一般企業	44 社 70 名	イ) 奈良県行政関係者	9 名
ウ) 講師、スタッフ	13 名	エ) 奈良新聞関係者	1 名
計.	総合計. 93 名		

- (2) HACCP プラン作成研修会 (奈良県指定研修)

①会場 1 日目は、奈良県産業振興総合センター イベントホールにて開催、2 日目は、モデル工場として(株)牛信にご協力をいただき開催した。3 日目は、奈良県産業振興総合センター イベントホールにて開催した。

②当日の内容について

- 1) 1 日目は、座学で、危害要因分析や HACCP プラン作成の基本を学んだ。
- 2) 2 日目は、6 グループに分かれ、(株)牛信の「牛肩ロースすき焼き用スライス」の製造工程をモデルとし、製造工程図、危害要因分析の作成をおこなった。
- 3) 3 日目は、危害要因分析の発表をおこなったうえで、HACCP プランの作成を行い、各グループの発

表、(株)牛信で用いている HACCP プランについての説明のあと、アドバイザーから、各グループが作成した、危害要因分析、HACCP プランに対して講評がされた。

4) 3 日目に理解度を確認するための試験を実施した。

5) 3 日間参加され、試験に合格された 38 名を対象に受講証の授与をおこなった。

6) 参加者

ア) 受講者 27 社 40 名 イ) 講師、スタッフ 22 名 計 62 名

③ HACCP プラン作成研修 (4 日目) について 3 日間の研修を終え自社の HACCP プランを作成のうえ 3 ヶ月間のトライアル期間を経て奈良県産業振興総合センターで開催した。

1) 当日は 6 グループに分かれ、報告、質疑応答を経てアドバイザーからの所見報告をおこなった。

2) 参加者

ア) 受講者 27 社 38 名 イ) 講師、スタッフ 16 名 計 54 名

3) 報告者

17 社 19 件の報告となった。内修了証発行後の申請予定の意向が 16 社 17 件、将来的に認証を目指したいとの意向が 2 社 2 件となった。(柿の葉ずしから、2 施設の報告があり、修了証発行後の申請予定の 1 施設と将来的に認証を目指す 1 施設の両方の参加があったため集計に差異が生じている。)

4) 制度の実施要項、認証制度の概要に則り、CODEX の 7 原則 12 手順が理解されているかどうかを、提出された資料、発表、質疑応答において適合性の評価を行い、アドバイザーから受講者に助言をおこなった。

(3) 修了証判定会議について

① 理事長、アドバイザー 6 人、顧問 1 人、事務局 2 人、運営アドバイザー 1 人、オブザーバーとして保健所担当官 4 人の参加のもと 19 日の研修会終了後に開催した。(13:10~16:40)

② 評価について 各グループを担当したアドバイザーから以下の項目を指標とし提案いただき、全体で協議のうえ確認した。

1) 修了証判定会議において、問題なしの所見の企業に対し、10 日以内を目途に修了証を発行する。

2) 軽微な所見がある場合は、是正が必要な所見を、1 週間を目途に添付のうえ、是正を呼びかける。

そのうえで、2 週間以内には是正のうえ再提出を求める。(申請予定、申請予定なしとも)

事務局⇒企業⇒事務局⇒アドバイザー⇒事務局の経路では是正が確認されたら修了証を発行する。

3) 修了証判定会議において、CODEX 7 原則 12 手順が理解されていないと判断された企業については、次年度以降の再受講を呼び掛ける。(複数参加が望ましい)

※修了証は、上記の 1) に発行、2) については再提出のうえ是正が確認された場合のみ発行する。

③ 判定結果について

修了証判定会議で協議した結果、2 社 2 件を、上記指標 1) とし修了証を発行することとした。残りの 15 社 17 件については、重大な不適合は見られないが軽微な不適合が見られたため所見書を添付のうえ期日までに是正のうえ再提出を求めて再度評価を行い是正が確認された場合は修了証を発行することとした。後日、再提出を受け事務局の事前点検、アドバイザー点検、承認を経て 3 月 1 日付で 15 社 17 件に修了証を発行した。

3. 事務局まとめ

HACCP 導入研修会、食品企業 44 社 70 名 (昨年 38 社 67 名)、HACCP プラン作成研修会 (昨年 18 社 31 名) とともに参加者が増え、県内食品企業におけるならハサップを始めとした、HACCP 手法への理解、関心は高まってきていると考える。また、奈良県行政から横断的な支援をいただき産官学が一体となった研修会とすることができた。

HACCP プラン作成研修会では、2 日目に、モデル工場として(株)牛信にご協力をいただき開催した。3 日間にて、モデル工場の基礎資料 (製品説明書・原材料リスト、製造工程一覧図、施設の図面 (作業標準書: 工程別工程表ほか) 及び危害要因リスト、HACCP プランの作成指導、助言を行い基礎的な理解の習得を図り、4 日目については、自社の製品説明書、製造工程図、危害要因分析、HACCP プランを作成、施行後のうえでの参加を基本とし (認証希望されない企業様や今後に向けての傍聴参加は可能)、その書類の出来栄や、施行における理解度をもとに、4 日目の修了証判定会議で評価を行った。今後評価に基づき修了証発行を行う予定である。昨年 12 月に 5 社のならハサップの初認証がされ、今年度も研修への参加者が増えてきたが、今後もより多くの参加企業が認証取得に向けチャレンジしていけるようにできればと考える。また、HACCP プラン作成研修会を始め奈良県行政とタイアップして、奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度や HACCP 手法の普及を民間の立場で普及・啓発を図るべく取り組みたい。

以上