

平成 30 年度 HACCP プラン作成研修（三輪素麺事業者向け）中間まとめ

1. 研修の概要

ならハサップの指定研修である HACCP プラン作成研修（三輪素麺製造事業者向け）を 7 月 9 日（月）、7 月 24 日（火）、8 月 2 日（木）に開催した。なお、平成 31 年 1 月 17 日（木）は 4 日目のフォローアップ研修を予定している。

①研修 1 日目～3 日目の参加者は以下のとおりである。

- | | |
|------------|---|
| 1) 受講者 | 29 社 29 名 |
| 2) 講師、スタッフ | アドバイザー：6 人、奈良県行政関係者：4 人、奈良県 HACCP 研究会：7 人
合計 46 人（+2 日目・3 日目：モデル工場（榑池利）：1 名） |

2. 事務局まとめ

■1 日目（7 月 9 日）：HACCP に関する講義とプラン作成方法の講義（中和保健所にて）

- ・危害要因について
- ・製品説明書、製品工程図の作成、ならハサップ申請時に必要となる関係書類等について（各工場の見取図を使用して、清潔度の色分けを各自で実施）
- ・危害要因分析と CCP 決定のポイントについて
- ・HACCP プランの作り方

■2 日目（7 月 24 日）：榑池利をモデル工場として、工場見学とその後、グループ討議によるプラン作成を実施。

- ・榑池利工場を製造工程順に、説明を受けながら見学
- ・グループワーク（6 グループ）：見学してきた榑池利工場の製造工程図、危害要因分析表、HACCP プランを、各グループ担当のアドバイザーに指導を受けながら作成。各グループの作成状況については、最初はバラツキがあったが、最終的には見直しもできて作成完了できた。同じ業種である事から、イメージしやすく進めやすかったものと思われる。

■3 日目（8 月 2 日）：グループ発表と他グループの発表を参考に手直しし、最終発表を実施した。その後、モデル工場である榑池利による HACCP プラン説明。

3 日間の受講の理解度を測る為、理解度試験を実施し、60 点以上の受講者に受講票の授与。

- ・グループ発表では、同業種という特性からか、質疑での質問事項が少なく、良かった部分を褒めるという場面もあった。それだけ完成度が高かったと考えられる。
- ・理解度試験では、大半が理解できていると思われたが、CL や改善措置、検証記録といった今回のグループワークでは直接触れる事が少なかった箇所は、間違っているケースがあった。この部分が今後、一番大切になる部分でもあるので、行政を含めて補強できるような支援が必要と考える。

■4 日目（1 月 17 日予定）：自社の HACCP プランを持ち寄って、グループ内での発表と質疑を実施する。

以上