

区分	報告	配付・提出先	役員会、奈良県食品安全・安心懇話会		管理番号	品証 /20120721
表題	研修会「第3回 HACCP 研修会「こうすれば HACCP が導入できる」まとめ		作成日	2012年7月21日	改定日/版	
			作成者	西嶋博之	承認	
			作成部署	品質保証	保存期間	

1. 研修会の概要

(1) 研修会の開催目的を以下とし、奈良県工業技術センター、(社)奈良県食品衛生協会、市民生活協同組合ならコープの共催で開催した。

- ① 地域活性化の一環としての地産地消に係る奈良県内食品企業の従事者の衛生・品質管理を主とする知識・技術の向上を図る。
- ② 同目的に係る奈良県内食品企業の食品技術者リーダーの育成
- ③ 奈良県食品衛生協会の指導部会委員の知識・技術レベルの向上を図る。
- ④ 奈良県工業技術センターの業務活動の普及および同研究設備などの高度活用への貢献
- ⑤ 将来的には他府県にある食品産業振興会に類する組織母体の育成
- ⑥ 将来の奈良県 HACCP 認証制度や奈良県食品衛生管理施設登録制度などの発足に備えて認証の審査機関としての組織母体の育成
- ⑦ 平成24年度奈良県食品衛生監視指導計画“食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項(積極的な HACCP 手法の導入・普及)”へ民間の立場からの貢献)の民間からの補完

(2) 参加対象は、奈良県工業技術センターからの広報(郵送及びホームページ掲載)、(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、ならコープからの広報(郵送及びホームページ掲載)で募集した。

2. 当日の概要

(1) 開催日時 2012年7月20日(金) 10:00~17:10

(2) 会場 奈良県工業技術センター 産学官共同研究拠点 イベントホール

(3) 当日のスケジュール

- ① 10:00 開会 挨拶、市民生活協同組合ならコープ 山中 教義
- ② 10:10~10:30 HACCP 研究会設立構想の説明 市民生活協同組合ならコープ 西嶋 博之
- ③ 10:30~11:00 奈良県工業技術センターにおける食品企業の技術支援について
奈良県工業技術センター 清水 浩美 統括主任研究員
- ④ 11:00~12:00 奈良県食品衛生監視指導等に見る HACCP 的概念
奈良県くらし創造部 消費・生活安全課 係長 芳賀 照美 氏
- 12:00~13:00 昼休み
- ⑤ 13:00~14:00 HACCP の考え方と基本手法を日常の衛生管理にどう活かすか
三重県食品産業振興会 コーディネーター 井上 哲志 氏
- ⑥ 14:00~15:00 HACCP 法の認定取得の取り組み経験について
㈱奈良コープ産業 専務取締役 溝口 静樹 氏
- 15:00~15:15 休憩
- ⑦ 15:15~16:15 食肉製造業における HACCP の取り組みから ISO22000 の認証取得へ
㈱大里畜産 品質保証部長 杉山 明 氏
- ⑧ 16:15~17:00 GAP の概念と奈良県農産物の GAP の取り組みの現状について
奈良県農林部 農業水産振興課 係長 平 浩一郎 氏
- ⑨ 17:00~17:10 閉会の挨拶
元奈良県技術アドバイザー 上田 修 氏

(4) 参加者

- | | | |
|----------------|-----|--------|
| ① 一般企業 | 30名 | |
| ② (社)奈良県食品衛生協会 | 2名 | |
| ③ 奈良県工業技術センター | 2名 | |
| ④ 奈良県行政関係者 | 3名 | |
| ⑤ ならコープ関係者 | 6名 | 計. 43名 |

3. 参加者アンケートから

(1) 来年度立ち上げ予定の研究会参加について（下記の内容で選択いただいた）

- ①参加したい 12（社名記名 10 社） ②前向きに検討したい 10
③現在は不明 9 ④参加しない 0

(2) 来年度立ち上げ予定の研究会について詳しい情報が欲しい

- ①資料等情報が欲しい 13 ②資料は不要 13 未記入 5

(3) 来年度立ち上げ予定の研究会について魅力又は関心のあるものについて

- ①社員教育の場としての利用 6 ②社内管理者、指導者の育成 13
③新しい技術・情報の習得 12 ④食品企業間交流の場としての利用 12
⑤現場実習 4 ⑥その他 0 未記入 3

(4) 本年 11 月 30 日開催の第 4 回研修会への継続参加について

- ①継続して参加する 14 ②前向きに検討する 8
③現在は不明 8 ④参加しない 0 未記入 1

(5) 当面の通年学習テーマについて

- ①HACCP でよい 21
②次のテーマを希望する 4（ISO22000、FSSC22000、従業員教育、経営トップに参加を促すような内容）

(6) 学習方法について

- ①今まで通りの講義方式 17 ②演習を取り入れた講義方式 13
③その他 0 未記入 2

(7) 開催時間・回数

- ①1 日方式で開催回数を少なく 20
②午後の開催で回数多く 7 未記入 4

(8) その他の意見

- ①奈良県コープ産業の HACCP 法による認定への取り組みや奈良県畜産の ISO22000 の認証取得のような具体的な取り組みの紹介が非常に参考になったとの意見が多くあり今後も実践報告を望む意見が複数見られた。また、GAP の講義はなかなか聞くことができず興味深く、わかりやすい内容であったと好評であった。
②三重県の食品産業振興会の取り組みを紹介いただき研究会のイメージを持つことができた。研究会では官能検査実習会、食品表示に関する研修会についてもあればありがたいとの意見が出された。
③連続すると疲れるのでもう少し休憩回数を増やして欲しいとの意見があった。

4. 事務局まとめ

第 3 回を迎えた本研修会は奈良県食品安全・安心懇話会のバックアップを頂き昨年の第 1 回、第 2 回に引き続き 40 名を超える参加のもと開催された。冒頭に事務局より次年度以降の HACCP 研究会の設立構想案を説明し今なぜ HACCP 手法が必要とされるのか、現状の HACCP システムの承認・認定・認証制度について説明を行い自社に適した HACCP 手法による衛生管理システムの構築を提案した。引き続き各講師からは、官の立場として、奈良県工業技術センターとしての技術支援について、奈良県の食品衛生監視指導計画等の説明、GAP の概念と奈良県農産物の GAP の取り組みの現状の説明を頂いた。民の立場としては、三重県食品産業振興会における取り組みや、三重県の食品の自主衛生管理認定制度への取り組み、HACCP 法における認定への取り組みや ISO22000 の認証への取り組み事例を紹介頂いた。

今回、官からは、経済産業省、厚生労働省、農林水産省と 3 つの管轄からの講師派遣が頂け、当日は、奈良テレビ（県政フラッシュ）からも取材があり奈良県内での注目は高まってきた。第 1 回、第 2 回に引き続き 40 名を超える参加があり、参加者アンケートからも今後も HACCP を学び、将来の奈良県版 HACCP 認証制度などの発足に期待し、備えていきたいとの前向きな意見が複数出されたことから HACCP システムへの理解や、当研修会への理解が進んだものと考えます。

次年度からの研究会の立ち上げを目指し、今後も官民一体となった取り組みを行うことで積極的な HACCP 手法の導入・普及をはかり、奈良県版 HACCP 認証制度や奈良県食品衛生管理施設登録制度、の実現を目指していきたい。またその延長線上で他府県にある食品産業振興会に類する研究会の立ち上げの計画ができるようにつながればと考えます。

以上

