

平成 25 年 3 月 11 日

## 第 4 回 HACCP 研修会「こうすれば HACCP が取得できる」まとめ

事務局 西嶋博之

## 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 11 月 30 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 執行役員
  - ② 10:10~11:10 HACCP 概念の復習と目指す HACCP 認証制度について  
奈良県工業技術センター 清水 浩美 統括主任研究員
  - ③ 11:10~12:10 前提条件プログラムにおけるサニテーション業務の作業標準化の手法と文書化(SSOP) および記録作成の基本的な考え方  
元奈良県技術アドバイザー 上田修 氏
  - 12:10~13:00 昼休み
  - ④ 13:00~14:00 洗浄・殺菌権利業務の基礎知識および文書化と記録作成の実際  
サラヤ(株) バイオケミカル研究所 環境衛生分野 G 係長 加藤信一 氏
  - ⑤ 14:00~15:00 従事者の健康・衛生管理業務の基礎知識および文書化と記録作成の実際  
サラヤ(株) バイオケミカル研究所 マネジャー 松村玲子 氏
  - 15:00~15:15 休憩
  - ⑥ 15:15~16:15 ベストコントロール業務の基礎および文書化と記録作成の実際  
イカリ消毒(株) CLT 研究所 主任研究員 尾野一雄 氏
  - ⑦ 16:15~17:00 ならコープの品質保証の取り組み「流通の立場から HACCP 視点に基づく工場・店舗点検活動について~表示から衛生面まで~」  
ならコープ 品質保証部門 下出浩司 学習推進担当
  - ⑧ 17:00~17:10 閉会の挨拶  
(社)奈良県食品衛生協会 岡山日出男 会長

## (4) 参加者

- |                |      |         |
|----------------|------|---------|
| ① 一般企業         | 29 名 |         |
| ② (社)奈良県食品衛生協会 | 6 名  |         |
| ③ 奈良県工業技術センター  | 1 名  |         |
| ④ 奈良県行政関係者     | 3 名  |         |
| ⑤ ならコープ関係者     | 6 名  | 計. 45 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 9（社名記名4社）
- ②前向きに検討したい 12（社名記入7社）
- ③現在は不明 7
- 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 12
- ②資料は不要 9 未記入 7

(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（複数回答可）

- ①社員教育の場としての利用 13
- ②社内管理者、指導者の育成 17
- ③新しい技術・情報の習得 17
- ④食品企業間交流の場としての利用 4
- ⑤食衛法関連食品衛生推進員の資格取得 6
- ⑥その他 1

(4) 研究会の来年度の取り組み内容について

- ①HACCP・PRPの基礎知識の習得に主眼を置いた講義（PRP構成業務の基礎知識含む） 10
- ②HACCP・PRPの関連書類の作成に主眼を置いた講義と演習（現場実習を含む） 17
- ③その他 0

(5) 会員登録制と年間会費（年4～6回、学習費・テキスト代・昼食費含む）について

- ①登録会員制
  - 1) 企業登録制（1名/企業）が良い 4
  - 2) 企業登録制（複数名/企業）が良い 18
  - 3) 個人登録制 4
  - 4) その他
- ②年会費（企業または個人あたり）
  - 1) 10,000円（@2500円×4回） 18
  - 2) 15,000円（6回） 2
  - 3) その他 1（回数に応じて4～6回の範囲内で）

(8) その他の意見

- ①奈良県での情報取得が行えた。大変勉強になり、地元の研修会にまた参加したいと思いました。
- ②内容の濃い有意義な研修会であった。奈良県HACCP研究会の立ち上げを楽しみにしたい。自分達の業界で活用できるように参加したい。等の意見があった。

### 4. 事務局まとめ

第4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今年の第1回からそれぞれ40名を超える参加者のもとで開催されました。今回はHACCP概念の復習と、前提条件プログラムについてHACCPシステムにおける位置づけと構成および各衛生管理業務の標準化と文書化の基本的な考え方、および3大サニテーションの項目の基礎知識と実践内容について、各講師に説明、紹介戴きました。最後に岡山会長より当該研修会への参加・協力の謝意と来年度のHACCP研究会立ち上げへ、引き続いての支援お願いの挨拶で締めくくって戴きました。第1回から引き続きそれぞれ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参加したい、前向きに参加を検討したいとの意見が多くを占めたことからHACCPシステムへの理解や、当研修会、研究会への理解が進んだものと考えます。また、事前に参加を募った際に、参加したかったが、年末を迎え体制が取れずに欠席された企業が複数見られたことから、日程を調整することでより参加者を増やすことができたと考えます。以上、4回にわたる研修会への参加状況および3回にわたるアンケートの結果より、来年度のHACCP研究会への参加者のメドがほぼ立ったと判断しています。

次年度からは本研修会の延長線上にHACCPに特化した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たいと思います。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。

最後に来年度のHACCP研究会の立ち上げについては、今期中に具体的な活動計画を立案し、研修会共催者関係先の意見調整を図った上で設立構想を確立して、奈良県食品安全・安心懇話会のバックアップをお願いしながら準備を進めていく予定をしています。

以上