

平成 30 年度 HACCP プラン作成研修まとめ(中間)

特定非営利活動法人奈良県 HACCP 研究会

1. 研修の概要

(1) ならハサップの指定研修である HACCP プラン作成研修を 8 月 28 日(火)、9 月 6 日(木)、9 月 16 日(木)、平成 30 年 1 月 24 日(木)の 4 日間で開催することとした。

(2) 8 月 28 日(火)に奈良県産業振興総合センターイベントホールにて 1 日目の研修を開催した。

①参加者は以下のとおりである。

1) 受講者 28 社・40 名

2) 講師、スタッフ アドバイザー：6 人、奈良県行政関係者：7 人、奈良県 HACCP 研究会：7 人
合計：60 人

②当日のスケジュール

9:00～ 9:10 開会の挨拶 理事長 坂上 吉一(元 近畿大学農学部 教授)

9:10～ 9:30 日程及び事務連絡、研修の進め方(チーム編成の発表) 事務局長 片岡 之知

9:30～ 9:50 グループ内の役割の確認

9:50～10:50 危害要因について 理事長 坂上 吉一

10:50～12:30 製品説明書、製造工程図の作成

奈良市健康医療部保健所 生活衛生課 食品衛生係 主務 安宅 弘充氏
ならハサップ申請時に必要となる関係書類等について

奈良県郡山保健所 衛生課 課長 河合 秀昭氏

12:30～13:30 昼食

13:30～15:00 危害要因分析と CCP の決定のポイント(および前段の手順について)

認証制度アドバイザー 鈴木 巖一郎

15:00～15:10 休憩

15:10～17:00 HACCP プランの作り方

奈良県産業振興総合センター バイオ・食品グループ 統括主任研究員 清水 浩美氏

2. 事務局まとめ

当日は、6 グループに分かれてグループ内の役割分担を確認したうえで今後の研修で必要となることを各講師から学んだ。

最初の当研究会の坂上理事長からの講義では、危害要因となる「生物的危害要因」「化学的危害要因」「物理的危害要因」についてそれぞれ事例を交えて紹介を行った。

次に、奈良市健康医療部保健所生活衛生課 食品衛生係 主務 安宅 弘充氏からは製品説明書、製造工程図について解説いただくとともに、食品表示法(新表示)については特に詳しく注意点等を解説いただいた。

続いて、奈良県郡山保健所 衛生課 課長 河合 秀昭氏からは、ならハサップ申請時に必要となる関係書類等について、必要となる書類から認証申請までの流れを解説いただいた。

午後から、当研究会の鈴木 巖一郎認証制度アドバイザーから、危害要因分析に必要な情報から、CCP 決定のポイントまで、工場の事例を交えて紹介を行った。

その後、奈良県産業振興総合センター バイオ・食品グループ 統括主任研究員 清水 浩美氏からは、HACCP プランの作り方について、HACCP の歴史や、世界における HACCP の取り組み等について詳しく解説いただけた。

次回 2 日目となる、9 月 6 日(木)には、(株)味の和路様をモデル工場として、見学のうえ、製造工程一覧図、危害要因分析表、HACCP プランの作成を実施するが、そのうえで必要となる知識について、それぞれの講師から解説いただく予定である。

今後、第 2 回～4 回までの HACCP プラン作成研修を開催していくが、より多くの受講企業が認証取得に向けチャレンジしていけるようにフォローができればと考える。今後も奈良県行政等とタイアップし、ならハサップや 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