

平成 23 年 9 月 1 日

第 16 回奈良県食品安全・安心懇話会提案議題

奈良県食品安全・安心懇話会
委員 上 田 修

I. 継続提案議題

奈良県の農(畜)産物の生産現場における安全・安心の取り組みに関するシンポジウムやパネルディスカッションの開催 (第 14 回懇話会で提案説明済み)

II. 新規提案課題

奈良県工業技術センター、奈良県食品衛生協会、市民生活協同組合ならコープ共催の研修会『食品衛生の基礎から HACCP の実践までの挑戦』の当懇話会の後援お願い
(第 1 回研修会開催要領、アンケート結果は別紙 1, 2 を参照下さい)

1. 本研修会の開催主旨

- (1)地域活性化の一環として、地産地消に係る奈良県内食品企業の従事者の食品衛生・品質管理を主とする知識・技術の向上を図る。
- (2)上記(1)の目的に係る奈良県内食品企業の食品技術指導者・リーダーの育成を図る。
- (3)上記(1)の目的に係る奈良県食品衛生協会の指導部会委員の知識・技術水準の向上を図る。
- (4)奈良県工業技術センターの業務活動の紹介および同研究設備などの活用による食品の安全・安心への貢献。
- (5)ならコープとして、創立以来の基本方針である地域コミュニティーへの貢献という使命感を達成するため。
- (6)将来的には、上記(1)の目的に係る他府県にある食品産業振興会に類する組織母体の育成。
- (7)将来的には、奈良県 HACCP 認証制度や奈良県食品衛生自主管理登録制度などの発足に備えて、認証または審査機関としての組織母体の育成。
- (8)平成 23 年度奈良県食品衛生監視指導計画
第 3、監視指導計画、8「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」、
(2)食品等事業者が実施する自主的な衛生管理の推進 ⑥研修会の開催、
(3)食品等の安全性の確保には、HACCP の概念を取り入れた衛生管理が有効なことから、製造者および加工者に HACCP 手法の導入の普及啓発を図る。
当該監視指導計画における民間の立場からの貢献。

2. 今後の具体的な活動予定

(1)第2回研修会の開催

第1回研修会の開催内容（基礎編）を受けて、実用編として次の要領で開催する

①日時 平成23年11月15日(火) 10時～17時

②場所 奈良県工業技術センター

③受講料 原則無料（ただしテキスト代・昼食弁当代として2,000円負担）

④定員 40名

⑤研修内容（予定、アンケート結果を参考にして決定する）

危害分析の意義と実際、HACCP実践手順Ⅰ～Ⅴの意義と実際、洗浄殺菌管理・ペストコントロール・従事者の衛生管理・教育の基礎とSSOPの作成、食品の衛生・品質検査の実際

(2)継続的な研修会の開催予定

第1回・第2回研修会の結果を踏まえて、基本方針（HACCP・指導者の養成）の範疇で、事務局をならコープ品質保証部に設けて継続的に研修会を開催する。

(3)将来的な運営構想

上記Ⅱ-1-(6)(7)の本研修会の開催主旨に記載の「組織母体」を育成するための運営組織を具体化する。なお経費は、当面は共催法人及び協賛者（主に講師）がボランティアとして活動するが、将来的には受益者負担とする予定。

以上

【別紙1：研修会開催要領】

研修会「食品衛生の基礎から HACCP の実践までの挑戦」

奈良県産学官共同研究拠点 ー技術サロンー

1. 日時 2011年7月26日（火）10時～16時35分
および2回目として2011年11月に予定
2. 場所 奈良県工業技術センター 産学官共同研究拠点研修室
3. 定員 40名（原則1社2名以内）
4. 費用 基本的に無料（但しテキスト代、弁当代として2,000円）
5. 共催 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
6. 申込先 ならコープ品質保証部門 TEL 0744-33-0881

7. 研修内容

【基礎編】

(1) 10:00～10:20 挨拶、本研修会開催の趣旨説明

挨拶：奈良県工業技術センター 奥西健二 所長

趣旨説明：ならコープ 山中教義 執行役員

(2) 10:20～11:20 HACCP のシステム構成の概要および食品の危害とその防除の

基本対策—食品の生物学的・化学的・物理的の危害—

奈良県工業技術センター 清水浩美 総括研究員

(3) 11:20～12:00 奈良県工業技術センター食品関連試験・検査設備の説明と見学

奈良県工業技術センター 大橋正孝 主任研究員

12:00～13:00 昼休み

(4) 13:00～14:30 食品衛生管理システムの前提条件プログラムに係る国内外の衛生規範、管理運営基準、5S(7S)の概要と位置づけおよびトータルサニテーション管理論

元奈良県技術アドバイザー 上田 修 氏

14:30～14:45 休憩

(5) 14:45～15:45 食品衛生管理における関係法律の概要

食品安全基本法、食品衛生法ほか食に関わる主要な法律

奈良県くらし創造部 消費・生活安全課 係長 芳賀照美 氏

(代役：郡山保健所 衛生課 東條幸一食品衛生係長)

(6) 15:45～16:25 食品の衛生・品質検査の基礎

食品と環境の公定検査と自主検査

ならコープ 品質保証部門 具島篤徳 試験・検査担当

(7) 16:25～16:35 閉会の挨拶

(社)奈良県食品衛生協会 岡山日出男 会長



【別紙2：アンケート結果】

第1回研修会アンケートの纏め

1. 参加者

1) 食品企業	23名	
2) 食品衛生協会	5名	
3) 奈良県工業技術センター	5名	
4) 奈良県栄養士会	2名	
5) ならコープ関係者	6名	計. 41名

2. 参加者アンケートから

(1) 次回の研修会の希望内容について（下記のテーマから選択いただいた。）

- ① HACCPにおける危害分析の意義と実際(60分)
- ② HACCPの実践手順Ⅰ～Ⅴの取り組みの意義と総合衛生管理製造過程承認制度における書類の作成の実際(60分)
- ③ 前提条件プログラムにおけるサニテーション業務のシステム化手法と衛生標準作業手順書(SSOP)の作成の基礎的な考え方(60分)
- ④ 洗浄・殺菌管理業務の基礎知識とSSOPの作成(60～90分)
- ⑤ ペストコントロール業務の基礎知識とSSOPの作成(60～90分)
- ⑥ 従事者の健康・衛生管理業務の基礎知識とSSOPの作成(60～90分)
- ⑦ 食品の衛生・品質検査の実際
食品の公定検査と自主検査の実際—ならコープにおける実績—(60分)

【アンケートの回答結果】

① 希望された講義の集約結果

講義 No.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	その他
ご希望	11	12	17	16	12	18	12	

② その他希望の講義

- 1) 簡易自主検査の方法について
- 2) メンバー間のディスカッション（事例を挙げて）があれば良い

(2) 第二回研修会の参加の可否

- 1) 参加する。 22名
- 2) 参加しない。 2名
- 3) 未定。 6名

(3) その他の意見

- 1) HACCPに関する知識をより深く習得でき、非常に良い機会であった。初めてHACCPの概念を学ぶことができ、これからより深く知りたいと思った、実際にHACCP導入をされた企業の問題点等を知りたいとの前向きな意見が多くあった。

- 2) 参加者のリストがあれば情報交換やコミュニケーションが取れてよいと思う。ものづくりの生産現場での問題、奈良を活性化させる（安全・安心）を含め交流があれば良いと思った。
- 3) 認証制度ができれば是非参加を検討したい。

3. 事務局まとめ

奈良県内では HACCP（総合衛生管理製造過程）の取得が 1 社に留まっており、HACCP の研修会についても開催されることは極めて少ない現状にある。今回の研修会では、奈良県が掲げる奈良県食品衛生監視指導計画に掲載されている「HACCP 手法の導入の普及啓発」の実施に当たっての基礎となる「前提条件プログラム」の取り上げを基本方針とした研修として企画された。研修会を通じて、奈良県内の食品企業の従事者の衛生・品質管理を主とする知識・技術の向上を図り、奈良県内の食品企業の食品技術者リーダーの育成を第一義の目的に企画された。今回は、1 社 2 名までの参加制限を掛けて募集を行い、ほぼ計画通りの参加人数が得られ、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 認証制度や奈良県食品衛生管理施設登録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 システムへの理解が進んだものとする。次回は 11 月 15 日に実用編を計画しているが、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・普及をはかりたい。

以上