

平成 24 年 3 月 16 日

奈良県 HACCP 研究会(仮称)設立基本構想案

I. 本研究会の設立主旨

1 設立趣旨

平成 23 年度に実施した研修会「食品衛生の基礎から HACCP の実践までの挑戦」の 2 回にわたる実績を踏まえて、将来の奈良県ミニ HACCP 制度の発足に備えて、並びに奈良県食品衛生監視指導計画に記載の HACCP 手法の普及・啓発の指導の補完の一環として、下記の目的をもって、本懇話会および奈良県関係部門の横断的支援を得て、現在の研修会の延長線上で HACCP に特化した研究会を設立・運営（平成 25 年度より）することにより奈良県内食品企業の衛生・品質管理水準のボトムアップを図りたい。また当該研究会は、法人格取得の効果を得るため特定非営利活動法人（NPO）の認定を申請したい。

2 設立目的

- (1)地域活性化、地産地消の一環として、HACCP の取組みを通じて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)〇〇として、県内農(畜)産物の安全・安心の確保による地産地消の推進および将来の 6 次産業化や輸出に備えて HACCP の導入による安全性の国際水準の確保を図る。(例案)
- (6)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への貢献という使命感を達成する。
- (7)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。
- (8)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、認証の審査機関としての組織母体の育成。(NPO：特定非営利活動法人)
- (9)平成 24 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。

II. 具体的な設立構想（平成 25 年度以降を含む）

- 1 名称 奈良県 HACCP（総合衛生管理・食品技術）研究会（仮称）

- 2 主催団体 (1)生産現場から：〇〇〇
(2)製造・加工現場から：奈良県食品衛生協会
(3)食品流通現場から：ならコープ
(奈良県知事登録・特定非営利活動団体：NPO 認定取得予定)
- 3 後援 奈良県食品安全・安心懇話会、奈良県工業技術センター、
- 4 △△ 奈良県消費・生活安全課、奈良県農業水産振興課ほか関係課
- 5 事務局 ならコープ品質保証部
- 6 運営組織 (1)会長 候補者：未定
(2)運営委員会の設置
①運営委員 7名 主催・後援者代表委員 4名、
奈良県内マル総取得企業 1名
県内食品企業代表 2名 (□□、〇〇〇)
②研修講師 本研究会関係者および外部講師
- 7 運営費 ①登録会員会費 (研修費として)
②国の食品産業 HACCP 等普及促進事業助成金
- 8 運営要領
【平成 24 年度】 別紙の研修会計画により平成 23 年度と同要領で行う
【平成 25 年度】 NPO として発足以降は次の要領により行う
- (1)研修方法 テキストによる講義と関係書類の作成演習・発表、現場実習
- (2)研修内容 ①HACCP の 7 原則 12 手順、前提条件プログラムの説明
②①記の関係書類の作成演習 (ホームワーク) と発表
③現場実習 (マル総承認工場：林一二(株)奈良工場ほかを予定)
- (3)研修テキスト (社)日本食品衛生協会発行
①HACCP 責任者養成用テキスト (基礎編)
②HACCP 責任者養成用テキスト (応用編)
- (4)受講者 定員 40 名以内の登録会員とする
【会員予定】
奈良県食品衛生協会 (5 名)、奈良県栄養士会 (2 名)、
生産現場から 2 名、ならコープ 2 名 (以上審査機関認定含み)
県内一般食品企業 20 社以上 30 名以内
- (5)研修日時 ①期間 平成 25 年 4 月～平成 26 年 3 月、②回数 年間 6 日
③時間 10 時～17 時と演習のホームワーク
- (6)受講終了証の発行 研究会名で受講終了証を発行する。
(認定審査機関の認定資格証明に利用する)

以上

第 3・4 回 HACCP 研修会開催要領案

【第 3 回案】

- 09:50～10:00 挨拶 奥西健二奈良工技センター所長
- 10:00～10:30 HACCP 研究会設立構想の説明 ならコープ 西嶋博之マネジャー
- 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 ご担当者
- 11:00～12:00 奈良県の食品衛生監視指導計画と HACCP の取組み
奈良県くらし創造部 消費・生活安全課 ご担当者
- 13:00～14:00 総合衛生管理製造過程承認制度の概要について
奈良県くらし創造部 消費・生活安全課 ご担当者
- 14:00～15:00 HACCP 法の概要について
近畿農政局:経営・事業支援部 または農林水産省:食品産業企画課 ご担当者
- 15:00～15:15 休憩
- 15:15～16:00 総合衛生管理製造過程の承認取得の取組み経過について
林一二(株) 奈良工場又は天理工場 ご担当者
- 16:00～16:50 農産物の生産現場における GAP (GMP) の取り組みの現状
—奈良県における「農産物の生産・採取における衛生管理」実践の現状—
JA ならけん または 奈良県農業水産振興課関係 ご担当者
- 16:50～17:00 閉会挨拶
奈良県食協 岡山日出男会長または山中執行役員

【第 4 回案】

- 10:00～10:10 挨拶 ならコープ 山中教義執行役員
- 10:10～11:10 総合衛生管理製造過程承認制度における HACCP12 手順の関連書類の作成
の概要について (日本食品衛生協会発行テキストを使用)
奈良県工業技術センター または消費生活安全課ご担当者
- 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システム化手法と衛生
標準作業手順書(SSOP)の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
- 13:00～14:00 洗浄・殺菌管理業務の基礎知識と SSOP の作成の実際
サラヤ(株) バイオケミカル研究所 ご担当者
- 14:00～15:00 従事者の健康・衛生管理業務の基礎知識と SSOP 作成の実際
サラヤ(株) バイオケミカル研究所 ご担当者
- 15:00～15:15 休憩

15:15～16:15 ペストコントロール業務の基礎と SSOP 作成の実際

ダスキン(株)ビジネスサービス事業本部ご担当者

または奈良県 PCO 協会ご担当者

16:15～17:00 食品の衛生・品質検査の実際—ならコープにおける検査実績—

ならコープ 品質保証部門 具島篤徳 試験・検査担当

17:00～17:10 閉会挨拶 今後の研修会の取り組み方向について

奈良県食品衛生協会 岡山日出男会長

以上