

《報告》

「安全衛生と品質管理に関する勉強会」実践報告 ～6年間36回、延べ610名参加を振りかえって～

岸本 満^{1,2)} 篠田 博美¹⁾

1. はじめに

2010年4月に提出した保健学部門（当時）事業計画案によると、事業名称は「食品安全及び衛生管理システムの現状と課題に関する研究（勉強会）」で事業の目的は「食品産業における食品安全と衛生管理のシステムについて情報交換、企業及び事業所で安全衛生を担当する者の研修を行い、学生はオブザーバー参加し、安全衛生の実践的知識・手法について学ぶ」だった。開催計画には4月～翌年3月まで毎月1回、第3木曜日の15:30～18:40に原則開催するとした。強会のテーマとして①マネジメントシステム、②HACCP、③ISO22000、④危害分析、⑤アレルギー、⑥表示、⑦異物混入、⑧教育訓練、⑨ヒューマンエラー、⑩クレーム処理、⑪危機管理、⑫新製品開発、⑬その他とし各月のテーマを予告した。この計画案には4月22日（木）第1回のテーマ「マネジメントシステム」と講師：日置祐一（花王プロフェッショナル・サービス株C&Sシステム開発部長）が記載されておりあわただしく開催されたことが思い出される。当時の研究所長は山中克己管理栄養学部長で本事業のスタートにご理解ご協力をいただいたことを感謝申し上げます。

勉強会の進め方には、「参加者は10名程度、学生参加は5～10名。講師（スピーカー）がテーマに沿った話題を提供する。コーディネーターが司会進行し討議を行う。テーマを軸に食品安全及び衛生管理システムの現状と課題を整理する。」と書いたが、参加者が10名を下回ることはほとんどなかった。当初はひざを突き合わせて

議論するいわゆるサロンをイメージしていた。

現在まで、この勉強会の目的は変わっていない。だが、明文化しない別の目的があった。卒業生の教育と人脈づくり、そして在校生の食品業界への理解を深めるという目的である。

食品業界のなかでも安全衛生、品質管理、開発、検査などの専門業務に就業する卒業生に限られてしまうのだが、母校で最先端の実践的な知識や技術を学び、同業、近業の方や同窓生と交流し情報交換をし、人脈をつくり、仕事のモチベーション上げる応援をしたかったのである。また在学生には卒業生や社会人と交流し、授業では経験できない気づきや出会いを通じて目標を掲げたり、学習意欲を高めてほしかったのである。

2. 開催結果

表1に第1回から第36回の勉強会の開催年度、開催日、テーマ、講師、参加者数を掲載した。2010年度は10回、2011年度9回、2012年度はわずかに3回、2013年度にはやっと4回、2014、2015年度はようやく5回開催することができた。2013年度以降は当時の足立己幸研究所長のご尽力により研究所に専任の事務担当（事務局）が置かれ、そのおかげで勉強会を継続できたことを感謝している。

全36回のうち写真で紹介するのは紙面の都合上、第1回、第5回、第13回、第18回、第21回、第24回、第30回、第32回だけだが、研究所HPには全回の開催報告が掲載されているので参照されたい。

1) 名古屋学芸大学健康・栄養研究所

2) 名古屋学芸大学管理栄養学部

安全衛生と品質管理に関する勉強会 一覧

年度	通算	開催日	テーマ	演者	参加者数(名)
2010	1	2010年4月22日(木)	マネジメントシステム	花王プロフェッショナル・サービス株式会社C&Sシステム開発部長 日置祐一	15(学生7、社会人8)
	2	2010年5月20日(木)	リスクコミュニケーション	岐阜女子大学家政学部教授 (元岐阜県食の安全室長) 臼井宗一	14(学生2、社会人12)
	3	2010年6月17日(木)	教育訓練	株式会社アルボース製品開発本部開発部 安江務	12(学生3、社会人9)
	4	2010年7月22日(木)	HACCP	アース環境サービス株式会社開発技術部開発技術アドバイザー 高島直樹	14(学生4、社会人10)
	5	2010年8月19日(木)	ヒューマンエラー/労働安全衛生マネジメント	名古屋市立大学医学部環境保健学分野講師 榎原毅	10(社会人10)
	6	2010年9月17日(金)	食物アレルギーとその制御	名古屋学芸大学管理栄養学部教授 和泉秀彦	16(学生5、社会人11)
	7	2010年10月22日(金)	食品工場での危機管理	一般財団法人日本冷凍食品検査協会名古屋検査所長 岡本繁臣	16(学生7、社会人9)
	8	2010年12月19日(金)	食品加工施設における洗浄と殺菌	株式会社ニイタカ営業本部課長補佐洗浄殺菌技術コンサルタント 石川誠也	9(学生2、社会人7)
	9	2011年1月28日(金)	傾聴	名古屋学芸大学管理栄養学部講師 山内恵子	14(学生2、社会人12)
	10	2011年2月18日(金)	二次汚染・迅速検査	名古屋学芸大学管理栄養学部准教授 岸本満	13(学生3、社会人10)
2011	11	2011年4月30日(月)	働く人の安全 演題:「労働安全について感じたこと」	株式会社鈴与総合研究所食品・医薬品研究所部長 餅田浩基	18(学生6、社会人12)
	12	2011年6月27日(月)	医薬品の研究開発	OAG総合研究所長 (前生活品質科学研究所(イオングループ)所長) 田中公一	17(学生9、社会人8)
	13	2011年7月25日(月)	洗浄・殺菌と環境	ライオンハイジーン株式会社企画開発部長 原豊	15(学生5、社会人10)
	14	2011年8月29日(月)	新調理法・真空調理における品質管理と温度管理	株式会社クローヴ・イシカワ代表取締役 石川一男	29(学生11、社会人18)
	15	2011年9月29日(木)	給食サービスにおける衛生教育の実際	メーキュー株式会社総務部安全衛生室 桑田達也	18(学生8、社会人10)
	16	2011年10月27日(木)	食品関連施設におけるATPふき取り検査を活用した自主管理の推進とその課題	株式会社名鉄百貨店MD管理部食品衛生顧問 青木誠 キッコーマンバイオケミファ株式会社 福田賢	13(学生4、社会人9)
	17	2011年12月22日(木)	洗浄技術の基礎と今後の課題	石川県立大学教授 矢野俊博	16(学生5、社会人11)
	18	2012年1月26日(木)	製品設計の考え方について—微生物制御の観点から—	味の素株式会社食品事業本部食品研究所技術開発センター分析技術グループ長 濱崎芳活	19(学生5、社会人14)
	19	2012年2月23日(木)	食中毒防止の話	瀬戸保健所環境・食品安全課 林克巳	13(学生1、社会人12)
2012	20	2012年4月25日(水)	「フレンストーミングによる問題解決の方法とその演習」 からし(マスタード)で食生活を豊かにしたい	株式会社美ノ久開発課 平光直文	12(学生7、社会人5)
	21	2012年5月23日(水)	「フレンストーミングによる問題解決の方法とその演習」 名古屋のだし「むろあじ節」の活かし方	有限会社節辰商店開発センター長 安達秀子	6(学生1、社会人5)
	22	2012年6月27日(水)	最近の食品事業者における微生物検査法	3Mジャパン株式会社技術部長 守山隆敏	14(学生2、社会人12)
2013	23	2013年10月19日(土)	洗浄・殺菌剤の活用と研究開発	サラヤ株式会社バイオケミカル研究所 龍見宗樹	16(学生5、社会人11)
	24	2013年11月16日(土)	食品事故を防ぐための工場点検のポイント及事例の紹介	一般財団法人日本冷凍食品検査協会名古屋検査所長 朝川良徳	21(学生9、社会人12)
	25	2014年1月31日(金)	食品添加物と食の安全	上野製薬株式会社食品事業部食品技術開発部次長 上野有史	30(学生24、社会人6)
	26	2014年3月1日(土)	食品工場を知る～事例と問題点について～	中央設備エンジニアリング株式会社エンジニアリング本部 エンジニアリング統括部長 野々村和英	22(学生3、社会人19)
2014	27	2014年6月7日(土)	大量調理施設の衛生管理～設備・機器等ハードの観点から～	株式会社AIHO名古屋支店学校給食担当課長 宮崎輝久 株式会社AIHO本社病院福祉課長 粟野仁司	28(学生3、社会人25)
	28	2014年7月5日(土)	大量調理施設の衛生管理～システム・マネジメント等ソフトの観点から～	花王プロフェッショナル・サービス株式会社 相良郁子	12(社会人12)
	29	2014年10月4日(土)	食品工場の衛生管理について	キュービー株式会社研究開発本部 武内章	22(学生8、社会人14)
	30	2015年1月31日(土)	食肉加工における品質保証と品質管理	日本ハムファクトリー株式会社品質保証室長 宇都佳裕	36(学生24、社会人12)
	31	2015年3月14日(土)	株式会社赤福 安全・安心への取り組み	株式会社赤福品質保証部 田中達男	22(学生5、社会人17)
2015	32	2015年7月25日(土)	名古屋市の食品衛生自主管理認定制度について	名古屋健康福祉局健康部食品衛生課食の安全対策係 岸本智子、浅沼清香	15(学生2、社会人13)
	33	2015年10月17日(土)	食品微生物検査のニーズと役割	一般財団法人日本食品分析センター 太田順司	11(学生3、社会人8)
	34	2015年11月14日(土)	企業における食品安全管理者教育について	東洋産業株式会社技術部コンサルティング室 金山民生	12(学生3、社会人9)
	35	2016年3月5日(土)	洗浄・殺菌に関する製品開発およびその活用例について	サラヤ株式会社バイオケミカル研究所指環境衛生G 加藤信一	16(学生2、社会人14)
	36	2016年3月26日(土)	愛知県のHACCP認証制度について	愛知県健康福祉部保健医療局生活衛生課 水野浩子	24(社会人24)
					総計 610名

「安全衛生と品質管理に関する勉強会」開催風景



第1回「マネジメントシステム」2010年4月22日

講師：日置祐一氏（花王プロフェッショナル・サービス(株) C&S システム開発部長）（当時）



第5回「ヒューマンエラー／労働安全衛生マネジメント」2010年8月19日（木）

講師：榎原毅氏（名古屋市立大学医学部環境保健学分野講師）（当時）

*会場は日本コムシス名古屋支社



第13回「洗浄・殺菌と環境」2011年7月25日（月）
講師：原 豊氏（ライオンハイジーン(株)企画開発部長）（当時）



第18回「製品設計の考え方について—微生物制御の観点から—」2011年1月26日
講師：濱崎芳活氏（味の素(株)食品事業本部食品研究所技術開発センター分析技術グループ長）（当時）



第21回「ブレインストーミングによる問題解決の方法とその演習名古屋のだし「むろあじ節」の活かし方」
2012年5月23日
講師：安達秀子氏（有節辰商店開発センター長）（当時）



第24回「食品事故を防ぐための工場点検のポイント及び実例の紹介」2013年11月16日（土）
講師：朝川良徳氏（一般財団法人日本冷凍食品検査協会名古屋検査所長）（当時）
*会場は一般財団法人日本冷凍食品検査協会名古屋検査所



第30回「食肉加工における品質保証と品質管理」2015年1月31日（土）
講師：宇都佳裕氏（日本ハムファクトリー(株)品質保証室長）



第32回「名古屋市食品衛生自主管理認定制度について」2015年7月25日（土）
講師：岸本智子氏（名古屋市健康福祉局健康部食品衛生課食の安全対策係）

3. 参加者コメント（抜粋）

第1回：勉強会に参加し、私が一番印象に残ったことは、どの会社でも同じような衛生管理の問題を抱えているということです。そのため、多くの意見や改善案に強く共感しました。今後の弊社の衛生管理の参考にしたいと思います。以下の三点において、取り入れていきたいと思えます。

【菌数検査】 ・季節によって温度の違いが生じるため、製品検査だけでなく、その大元である原材料、またその工程検査をその都度行う。（低温条件下と、高温条件下では、全くの別ものということをお軸におく。） ・原材料に関しては、入荷時にどのような管理をするかで菌の検出状況も変わるため、管理体制をしっかりと行う。（野菜は、大腸菌群の検出が元々多い。） ・アジア輸入がほとんどの香辛料は、こういった管理体制であるかも確認する。 ・多くの従業員が触れる箇所（Ex：冷蔵庫の取っ手、調理台）は、小さな改善（Ex：開閉時のアルコール使用の習慣）で菌の検出が減る為、検査毎の報告をし、習慣を徹底させる。

【人・菌の動きの把握】 ・作業中の行動は、予期せぬ問題が起きたときが一番危険である。そのような時でも、ルールを守れるような手順や、システムをつくる。 ・午前中の作業より、午後の作業のほうが、体も疲れが出てくるため、行き来をしてはならない区域の移動をより多くしてしまう傾向がある。午後の見回りの時間を増やすなどをする。

【教育】 ・衛生管理の意識をもって作業をしてもらうには、チームの結束力が一番大切である。そのためには、リーダーの意識、思いを伝える、伝わらせる必要がある。そして、受動的ではなく、能動的に作業をさせるためには、一方的な思い、指示を伝えるのではなく、作業員全員でどうするか、意見を出し合うディスカッションの場を設ける。

第2回：今回の勉強会で、リスクコミュニケーションという言葉は初めて聞きました。真のリスクと、リスク認知とでは差がある場合が多いため、この差をうめるためにリスクコミュニケーションが必要であるという考え方は様々な

場面で応用でき、とてもいいお話を聞くことができ、参加できてよかったと思いました。臼井先生のお話の中で、企業としてのリスクコミュニケーションの可能性は①リスク管理を語る②工場（会社）見学を受け入れる③従業員に対するリスクコミュニケーションを行う④業界団体活動に参加するなどがあるというお話でしたが、弊社では要望があればお客様に検査室を見ていただいております。従業員にとってもお客様の顔が見られるいい機会となり、お客様にとっても検査室を見ることで信頼や安心に繋がっていくいい機会になっているのだと改めて思いました。また、検査員に対するコミュニケーションを増やし、検査員からの疑問に答えていくことは、とても重要なのだと思いました。今、まさに不満であるのはこういうコミュニケーションが少ないことなのです。作業の意味や正当性を伝えて、お互いに不安をなくし、信頼関係を築いていけるよう努力が必要であると思いました。特に、現在の自分はまさしくこのリスクコミュニケーションを発信していく立場であり、会社のリスク管理を自信を持って語っていけるようになりたいと思います。

勉強会含め、勉強会の前後にも講習会に参加する機会があり、食品業界、検査業界、様々な業界団体があることを目の当たりにしました。今回、食品に関わるさまざまな立場の参加者の方々の意見を聞くことができ、とてもいい刺激になりました。自分も食品に関わる大きな組織の中の一人であると実感し、もっと広い視野をもてるように努力していきたいと思えます。

また勉強会に参加させていただける機会がありましたら、今回より自らお話しができるように頑張りますので、よろしく願います。

第3回：今回のテーマは“教育訓練”、グループ単位で1つのテーマに対して課題と解決策を全員参加で検討するなかで、大筋で共通した正解は各人の中にあるものの、改めて個人の中で整理し全員で集約する過程で見落としがちな意見の再発見がありました。1人の作業では表面化しにくく共有しにくい意見であったかと思えます。現場の生の情報を収集する方法としても

非常に有効な方法だと感じました。研修を受ける側でテーマについて考えること創り上げることは非常に楽しい時間でした。～参加できる～それが今回教えていただいた1つの教育訓練の形であったと思います。参加といつつ静聴してしまう教育訓練の場が多い中、自発的なアクションを引き出すための流れ、そのテーマに参加してもらう仕掛けを工夫することで、効果に違いが出てくることが実感できて非常に有意義な時間でした。ありがとうございました。

第4回：HACCPのことを、改めて知ることができました。高鳥先生のご講演の中で、考えさせられたことは、作業の記録で、「作業をやった記録」と「出来ばえ記録」が重要であることです。自社に置き換えますと、HACCPは行っていないものの、ISOを導入したおかげで、作業の各工程における様々な記録書類が充実し、それらの記録をとることで、しっかりとしたトレースが取れるようになりました。しかし、その「出来ばえ記録」と言われると、どこまでできているのだろうと考えてしまいます。出来上がった製品に対し、品質管理上の記録は当然そろっているのですが、これが「出来ばえ記録」といってしまえばいいのかもかもしれませんが、作業の各工程単位での「出来ばえ記録」があるかということ、決して全ての工程で、その記録があるとは言えないのが事実です。言われてみれば当たり前ですが、作業記録があって、そこに確認や承認印が押印されたものは、書類としては充分成立しているのですが、何か考えさせられてしまいます。

また、アメリカ人は一神教という考えにより、記録は神の前に誓って行うというまじめさに対し、多神教である日本人はHACCP方式の記録は根付かないといったお話がございました。さらに、「トップダウンといいながらよくあるパターン」といったお話をお聞きますとHACCP方式は、実施する前に乗り越えるか、もしくは崩していかなければならない壁があるんだといった、新たな認識が得られました。高鳥先生の講演を通じ、天秤にかけるものではないのかもしれませんが、個人的にはISOより

も、HACCPの方が実施効果は大きいと感じました。この度はありがとうございました。

第5回：テーマは『ヒューマンエラー／労働安全衛生マネジメント』ということで、私自身も衛生管理者の資格取得時を思い出しながら聞いておりました。ご専門の先生より科学的データや人間工学の分野から、わかりやすい講演をされ、非常に勉強になりました。特に、『文化』は法律や強制では進まない、安全文化の形成が重要であることを認識させられました。しかしながら、文化はやはり10年20年レベルではなかなか形成は困難、損得勘定はあつという間に広がりますが、ISO9000シリーズなどはいわゆる取得した方が得という感覚が有りますが、得ではないものに経営資源をどう使うのか、水は低い方へ流れる、煙は高い方へ行く、安全は高い方へ行くのが常識になるような、安全意識を推進した者が、社会・皆から尊敬・羨まれる社会、社会常識になる教育や習慣を作り上げる。さらに、会社でも、安全衛生を推進した者が高い報酬を受ける社会になるよう努力が必要と思いました。このような勉強会に参加できまして大変有意義でした。今後ともよろしく願いいたします。

第6回：食物アレルギーとその制御について、飲食店を展開している弊社としても重要な課題として取り組んではいますが、普段はその情報をどう扱うかという方向で接しており、その発症機構や制御方法について考える機会はありませんでしたので、違う側面から考えるよい機会となりました。アレルギー症状を持つ方が少数の現状では、情報提供する側は万が一の場合を想定して消極的な対策とっている場合が多いと感じます。しかしながら実際に食物アレルギーを持つ方、その保護者の方の実情等について紹介していただくとともに、アレルゲンが増加していくであろう将来を考えると、食物アレルギーを持つ方がなるべくストレスを感じない環境を提供していくことが弊社にとっても重要になっていくのでは（まだまだ道のりは遠いですが…）と感じました。

第7回：今回この勉強会に参加させていただき、企業や事業所における安全衛生の実際について学ぶことができました。また、ディスカッションでは、現場で働く方々の生の声を聞くことができました。特に、現場での問題点や課題については大学の講義でなかなか学ぶことができないと思うので、この勉強会に参加することができて本当によかったと感じています。

講師の岡本先生の講義の中で、危機管理を行うためには誰が、何を、いつ、どこで、なぜ(どんな目的で)を従業員の方々にきちんと伝えなければならないというお話がありました。自分自身が経験した給食管理の実習からもこのことに深く共感し、衛生管理はもちろんですが、それ以外でもこれは大切にしなければならないと感じました。また、自分が将来このような現場で働くことになった際は、なぜ(どんな目的で)を重要視したいと思いました。

現場で自然災害や事故が起こった際の対応についてのお話も印象的でした。焦らずにトラブルを対処するために、日頃から細かい所まで対応策を考えておくこと、また、起こってしまった際には次回の対処のことを考慮して詳細を記録に残しておくことが必要であると学びました。何事も先見が重要であると感じました。

今回の勉強会に参加し、今もっている衛生管理の知識を更に深めることができました。またこのような機会があれば是非参加したいです。

第8回：今回、初めてこのような勉強会に参加させていただきました。よくあるセミナーですと、講師の方の説明を受けて、その後質問という形が多いのですが、討議を行うという形式は初めてでしたので、新鮮でした。それに、他社の方の生の声を聞くことができ、貴重な体験となりました。洗浄・殺菌についてのお話は、専門的な内容であり、自分が持っている知識の確認及び新たな知識の習得となりました。品質管理という立場では、現場の方と話をすることで、専門的な知識の量によって、説得力の違いがでてくると思っておりますので、参考になりました。また、討議の中では、日頃感じていた疑問に対して、ご対応いただきました。ありがとう

ございました。自分達が行っていることに対して、確証を持つことができ、とても有意義な時間でした。

第9回：今回の「傾聴」というテーマでしたが、お話を伺うと実に興味のある内容でした。普段、会社で指導する立場になりますが、部下の反応について感じていることは、自分がつくり上げたイメージであるという話は驚きでした。自分が感じている気持ちを感情で表現することはなかなかないですが、そうすることで、自分自身を知ることになり、コミュニケーションを図るのにも役に立つということを知り、普段から心掛けようと思いました。また、カウンセリングは「道具」であるので、トレーニング次第で使いこなせるようになり、方程式を解くような感じであるというお話がありました。

カウンセリングは、文系という印象がありましたが、今回のお話を聞き、イメージが変わりました。今回のお勉強会で、「傾聴」という内容に興味を持ちましたので、ご紹介いただきましたブログや本でわからなかったことを調べていきたいと思えます。

第10回：今回の勉強会では、微生物がどのような経路で、どのような比率で移行していくか、又、迅速検査が抱える問題などについて具体的なお話を聞くことが出来、とても勉強になりました。

当社では、現場として病院が多いのですが、医療現場でも人→人、人→器具といった接触感染が一番問題となっており、現場の社員向けに予防対策の講習も行っております。今まで移行率という概念はありませんでしたが、医療現場においても頻繁に人が触れる箇所について移行率を調べておくと、感染予防対策の基礎データとして役立つのではないかと思います。又、検査結果を記録として残すだけの結果管理に留まってしまうがちのお話もありましたが、当社に於いても同様の問題はあると思えます。結果を見直しして改善するためには、結果を報告するだけでなく、様々な情報発信を行った、得られた結果を評価・検討して、予防措置に

活用することが重要と思えました。今後もよろしくお願い致します。

第11回：労働安全についてご講演を拝聴するまで、私の専門である“食品衛生”と“労働災害防止”は全く別次元の問題と考えていた。しかしお話をうかがううちに、基本は同じであることに気がついた。労働災害が発生すると「信用を失う」「周りの人に迷惑をかける」「誰も得をしない」のは、食中毒あるいは食品への異物混入も同様である。労働災害が「わかっていたが大丈夫と思った」「予測していなかった」「時に発生するのも同様である。また「メンタルな部分が事故発生に大きく影響する」「職場の雰囲気作りが大切」も共通であった。私は、食品衛生は「ヒトの動き」と「モノの動き」が基本であると考え。講師とは表現は異なるが、労働災害防止においてもこの二つが重要であることが確認できた。今後職場では、「ヒトの動き」「モノの動き」に十分配慮して適切な対策を実施し、“食品による事故防止”そして“労働災害防止”を図っていききたい。

第12回：医薬品の研究開発は、自身が携わっている食品の研究開発と違い多大な時間、費用、人、リスクがあることを痛感いたしました。そして、言われてみれば当たり前のことなのですが、薬の開発で、一番やらなければならないことは、「薬の効果」よりも「毒性試験」であることが、私にとっては衝撃的でした。確かに食品の開発の場合も、「これを食べた場合、身体に害を及ぼす」ことを念頭にすることも当然のことですが、食品の場合は、製品ができるまでのトータル的な衛生管理も含めてのことですし、まずは、「お客様に美味しいものを提供する」ことが基本です。「食べたら毒」ということを前提に開発しているわけではないので、同じ口に入れるものでも、医薬品は食品と似ているようで別世界でした。また、安全性試験、毒性試験のお話を聞いておきますと、「食品の研究開発は、なんか楽しらせてもらっているなー」といった錯覚に陥るくらいの試験の数々

に驚かされます。食品の賞味期限の設定をする時には、安全係数を加味して決めます。ADIの設定にも安全係数を加味していますが、安全に安全を乗じた形で設定することは、食品のレベルを超えています。でも、やっているレベルは違っても、「安全・安心」な医薬品開発の取り組みは、食品にも通じることも感じました。

第13回：工場、バックヤード等で使用する洗浄剤、殺菌剤については、ともするといろいろなものが使用され現場での混乱を招くことがあります。食品工場で使用してよいものかどうか、使用方法はどうか、いろんな疑問があり、質問されてもはっきりと答えられないという現状があります。

業務用、家庭用の区別、洗剤殺菌剤の併用の良し悪し等が理解できていませんでしたが、今回の勉強会で少しは理解できました。解ったのは ・業務用は強アルカリ等の強い成分が使用され、家庭用はゆるくできていることと表示の方法にも違いがあるということ。 ・MSDSについてもすべてにあると思っていましたが、決められたものにその義務があるだけで本来は無いものもあるということ。 ・開発に当たっての検査についても公定法の様な決められたものもなく、それぞれのメーカー独自で実施しているということ。 ・食品現場で扱う洗浄剤殺菌剤については器具類、環境洗浄は何を使用しても法律上の問題はないということ。 ・洗浄除菌剤は布のようなでこぼこしているものには効果は薄いということ。 ・洗剤と殺菌剤を同時に入れて使用するのは殺菌にいたるまでに殺菌の効力が落ちる可能性があり効果は薄くなるということ。 ・次亜塩素酸Naの効力のメカニズムなど。いずれにしても使用する側の自己責任にかかっていると痛感いたしました。

第14回：テーマは「新調理法・真空調理における品質管理と温度管理」で、弊社でも取り組んでいる調理法について学べるということで、参加させていただきました。石川先生は、国内外のホテルでの総料理長などのご経験を活かし、コンサルタントして多方面でご活躍をされており

ます。そのような先生から、新調理システムを分かりやすく初歩から教えていただき、大変勉強になりましたし、社内で取り組んでいながら知らないことだらけだったと、まさしく“灯台もと暗し”と痛感いたしました。私が属する給食業界は、事業所を取り仕切る店長の裁量や、好みで味が決まる傾向があります。システムティックでない、職人肌と申しますか、勘と経験が幅を利かす部分がまだまだあると思いますが、新調理はそのような職人さんに頼ることなく、今日入社したばかりの新入社員やパートさんでも、決められた手順に従えば、安全で安心して美味しい食事の提供が可能なシステムと思いますので、今後の成長が望まれると思います。しかしながら料理の基本を理解していないと、創意工夫の芽も出ないと思いますので、基本を習得するための現場従事の必要性も改めて認識いたしました。科学的根拠に基づき、温度と時間でコントロールをする。料理の奥深さに驚くとともに、直接現場で従事するとはありませんが、これからも勉強だと思いました。今回も多くのことを学ぶことができました。ありがとうございました。

第15回：普通の食品衛生講習と思いましたが、給食サービス事業での実際の衛生・安全に関する問題に直面した実例や高度な検査のデータに基づく対応について、詳しく説明を頂き、非常に勉強になりました。また、事業所・現場の指導や教育といった会社のノウハウのような話を聞いて非常に良かったと思います。特に、ノロウイルスの実際の大掛かりな検査、PCRなどの高価な先進的な方法により大量の検査は説得力のあるデータと思い、そこまでデータを取り客観的判断をすれば、実際、従業員の意識は高まると思います。また、デンプンを使った手洗いの不良測定の実演は、予想以上によくわかるなと感じました。普通に洗ったらやはり癖というか、洗えていないところが出てくるようで、ここはいつも洗えていない、つまり、常に不衛生なところだと感心しました。培地や拭き取り検査などではこれだけ菌がいますよということはよく見かけますが、洗い残しの

あるべき姿を見ることで洗い方を学習できると感じました。実際の企業の現場での事例をもとにお話を聞いて本当に良かったと思います。どうもありがとうございました。

第16回：今回、2つのテーマでATPふき取り検査の活用の講義を拝聴致しました。青木先生の「食品関連施設におけるATPふき取り検査を活用した自主管理の推進とその課題」は自主管理の継続の難しさと指導員によってATP測定が変わってしまう問題点を挙げておられましたが、指導員として現場に向き合えば向き合うほど、管理の難しさが浮き彫りになり、指導の大変さを痛感致しました。

特に自主管理の導入の際の従事者に自覚を持たせる項目は、自身の業務である衛生診断に置き換えても困難なことであり、1人1人の衛生レベルが違う中、どうすれば統一的な衛生意識を持って頂けるのか、自分たちで改善策を考えて頂けるのかいつも行き詰るところです。次項目に達成感が向上心を生むという箇所には大きなヒントがあり、興味を持って頂ける目標をいかにたてるか、共有出来るかを心がけたいと感じました。また、福田先生の「食品衛生管理とATPふき取り検査について」ではATP+AMPの特徴と原理を詳しく教えていただき大変勉強になりました。阻害物の影響として、検査表面にアルコールなどの殺菌剤があると測定に異常値が生じることや人の手のしわや手荒れの状況によって測定値が変わるなど今まで知識としてなかったことなども確認することができ、貴重なお話が聞けました。今後、衛生管理においてATPを活用する際、再度特性を十分把握してより正しく使用することとデータ管理をうまく活かして、お客様へ衛生意識の向上に努めて参りたいと思います。

第17回：洗浄は微生物トラブル防止上極めて重要であると思います。洗浄作業を効率的に行うための改善は工場運営上の大きなテーマでもあります。今回その洗浄に関して基礎的なことから学ぶことができ、自分なりに洗浄に関して整理ができ大変参考になりました。特に装置産業

ではCIP等の設備的な対応や洗浄手順妥当性確認が重要となると考えていましたが、ほとんどの事故がSSOPや衛生教育の不備が起点となることを再確認致しました。事故原因には施設・設備・機械器具の保守点検不備となっているものが多かったですが、保守点検もなぜ必要なのか理解できないときっちり管理できない、管理ポイントを管理職が見逃してしまうなどの問題が生じることが多いと感じました。この辺は従業員教育に反映していきたいです。

質疑応答ではアレルギーに関するものが印象に残りました。妥当性確認手段や影響など幅広い意見が出て参考になりました。また泡洗浄剤について、現場で泡キレが悪いことが導入上の問題となっていることは聞いていましたので、対応商品が上市されたとの話がでたことも参考となりました。洗浄については機械適性、洗浄方法などいろいろノウハウがそれぞれの現場にあり、また日々担当者は悩みながら使用する洗剤・器具を選定し効率のよい方法をさぐっていると思います。また難しい汚れについてなど問題も抱えています。このような場で問題を持ちよって智慧を出せればさらにいい機会となるので期待しています。今回も多くのことを学ぶことができました。今後もよろしく願いいたします。

第18回：今回のテーマは食品分野の製品設計・製造からの観点で、私が職とする洗剤分野とは少し異なりましたが、食の衛生という視点で何か参考・勉強になることがあればと思い講義を拝聴させて頂きました。一番印象深かったのは菌に対する徹底した分析と意識です。菌の特徴と習性を十分理解したうえで、その対策を講じる。更にハードル理論によって、相互を補う。そういった細かな分析が、未然の事故防止に繋がると感じました。私自身も菌の特性をより深く理解し、洗浄除菌に役立てたいと考えます。また指標菌と特殊な微生物の制御に関しても、とても参考になりました目安（レギュラー）になる対策と特別（イレギュラー）な場合の対策として置き換えることも出来、通常業務にも応用できる項目と感じ取れました。

「個別に植菌試験を実施し、実験データをとって、その設計条件の妥当性を確認または設計の見直し」という主旨はPDCAの行動管理と同じく、常に回していくものであり終わりのない作業であると考えます。目指すべき目標とそれに伴った行動、データの蓄積と分析、改善の徹底を今後も図っていく必要性を痛感致しました。この講義で得たノウハウをお客様への衛生提案や日常業務の改善にも役立てていきたいと思えます。

第19回：食中毒防止のお話ありがとうございました。林先生のお話は、白黒がハッキリしていて、非常に気持ちがよかったです。特に使い捨て手袋の勘違いについては、全くおっしゃる通りで、「使うならその場から離れず、その作業に徹底する」というところはとても説得力がありました。手洗いの2回の勧めも納得です。実際に2回できるのか否かは課題にはなりますが、私自身、工場へ入室する前に仮にトイレに行った場合、キレイに手を洗ってトイレを出た後、工場に入るときにまた、サンタリー室で手を洗う行為に、意味があるのかと思っていたのですが、これでも充分意味があることに納得できました。（本来ならば、トイレでも2回、工場入室時にも2回というのが正解だと思いますが…）また、ディスカッションの中でのエアシャワーや除菌洗剤の無意味性、エアタオル使用時管理のしぶきを撒き散らした際の危険性など、普段当たり前のようになっているものが、思い込みや、勘違いされている現実を知ることができました。いずれにいたしましても、衛生管理は、仕事に従事する者の教育や認識及び意識改革次第ですので、この度の勉強会での認識を新たにしていきたいと思えます。

第20回：からしについて、なかなか知る機会がなかったので、とても勉強になりました。実際に様々なマスタードを試食したことにより、新しい調味料としての発見があり、自分の食生活が今までよりも豊かになると思えました。早速ですが、美ノ久、平光様から頂いた、からしを使って、調理してみました。ブラウンマスター

ドと和からしを弊社ハンバーグに混ぜてみましたが、やはり、焼いてしまうと、せっかくのからしの特徴である辛みや風味がとんでしまいました。頂いた資料に書いてあったマスタードを使用したソースの中の和風ソースを作り、弊社ガツ（豚の胃袋）を焼いたものに付けて食べてみたところ、今までになく斬新であること、内臓の臭さや肉との相性が良かったことなどから、弊社の新商品として使用できないかと言う話が持ち上がりました。とても良い縁を頂いたので、次につなげていきたいと思っています。

第21回：今回の勉強会では、思いもかけない体験をいたしました。

私どもは、節類としてさまざまなものを扱っておりますが、その中心の一つが「むろあじ節」です。中京地区で昔から多く販売してきた安心感もあり、当然皆さんに広く知れ渡っていると思っておりました。ところが、むろあじ節をほとんどお使いにならなかったことがない方もみえ、一般の方には、はなはだ馴染みが無かったのです。これは実に驚きでした。身近な味噌煮込みやきしめんの味といった郷土の味を支えてきたのは実は鰹節ではなくむろあじ節だということをもっと知っていただきたいと心から思いました。

また、ブレインストーミングではそれに対するいくつかのヒントもいただきました。郷土の誇るまろやかで力強い「むろあじ節」を是非多くの方の元に届けたいという思いを新たにいたしました。ブレインストーミングを企画された岸本先生および、ご参加いただきました皆様に感謝致します。（講師コメント）

第22回：最近の食品衛生に関する話題と動向、微生物検査の目的のほか、ペトリフィルムの基本的使用法、精度についての話があり、分かりやすく話を聞くことができました。実際にペトリフィルムのサンプルを用いて、検査手順を学びましたが、使い勝手を確認することができ、非常に分かりやすく、勉強になりました。ペトリフィルムは手順が公定法に比較して容易なこと、経費を削減できること、公定法との相関

性は取れているなどのメリットが多く、今後、更に導入されていく検査と思いました。又、3M社はふき取り検査 ATP 法の測定機器も開発していますが、水中でのサンプリングが可能な試薬を開発しており、給水タンク、冷却塔の ATP を測定でき、バイオサイド処理の効果を評価できると知りました。ATP 測定法は微生物に限らず、すべての生物が有する ATP を検出するため、測定値が直接微生物の存在を確定させるものではありませんが、ATP 測定値と当社が現在測定しているレジオネラ菌数との相関関係が得られれば、レジオネラ菌数の迅速検査として活用できる可能性があると考えます。

第23回：それぞれの洗剤の特徴や、適している使用用途があることを知り、また界面活性剤や洗剤の種類の多さに驚き、勉強になりました。またそれらをふまえて日々研究開発を行っていることから、専門的な知識のあるプロはすごい、と思いました。そしてサラヤさんの「衛生」、「環境」、「衛生」にこだわりつつお客様の要望に応えようとする姿勢が、とても印象的でした。

衛生・環境・健康を柱に世界に貢献する、という企業理念に感銘を受けました。参加者それぞれに、バックグラウンドがある中、互いの現状、職場の様子、学生さんの観点等、とても興味深い時間でした。

私は現場での分からないことを教えていただき、新たな事を知る機会だと思っておりましたが、学生の方達とご一緒させてもらって、私たちと違い将来を見据えた目で企業の理念、取り組みにとっても興味を持っているのだと思えました。置かれている立場が違う目線で話ができる事で視野を広げられました。とても良い機会でした。

勉強会に参加させていただいて良かったです。御社のことから洗浄殺菌の基礎知識・システムまで幅広い分野について学べました。給食施設の方々とのディスカッションでは現場の声と実際の製品を作られている側の声がかがえて、より現実的な状況での洗浄、殺菌について学べたと思います。ありがとうございました。

第24回：食品検査機関について、漠然としたイメージしかできなかつたのですが、様々な試験や検査があることを知り、このような仕組みがあるから消費者はもちろん、製造者の安全、安心が守られる、ということがわかりました。

従業員の衛生管理については、目的をきちんと伝え、うたえで教育をし、ルールを作り、チェックをする、またできていないのなら指導をするなど、いくつかのステップをふまえることがどれだけ大切か、ということがわかりました。

教科書や調べ学習からの知識だけではなく、今回実際に働いていらっしゃる方々の現場の声や写真に触れることができ、学ぶことが多くありました。将来、食品メーカーで働くことを志望しているのですが、今日学んだ工場の衛生管理や従業員の衛生管理、商品の衛生管理など、ぜひ生かしていきたい。

第25回：「食品添加物と食の安全」の勉強会に参加させていただき、食品添加物に対するイメージが大きく覆されました。現在では時代とともに、調理済み食品・加工食品の発達が著しくなりました。そういったうえで、日持ちが必要というニーズが発生し、保存料の活躍が出てきました。しかしこういった、保存料などの食品添加物は ADI を下回るように使用基準が定められているのにも関わらず、避けられている存在であるという誤解は、多分ほとんどの人たちにあると思います。また消費者は商品に記載されている“無添加”というこの言葉だけで多くの安心感を抱くと思います。しかし、安心と安全は全く違うものだということを今回の勉強会で学ばせて頂いたので本当に必要なのは安心よりも安全だということ、そして消費者の方が手に取りやすい値段であることを今一度、市場から考え直す必要があると思いました。食品添加物というものは様々な食品に使用され、今では私たちの食卓を豊かにしてくれています。将来、管理栄養士として栄養指導する機会があるのなら無添加食品が、無添加でない食品よりも健康に良いという科学的根拠は全くゼロというこの事実を包み隠さず伝えられたらいいと思いました。

第26回：衛生的な食品製造環境を作り出すためには2つのことが必要である。一つは洗浄のし易さなどハード（施設、構造）面の対策である。しかし、完璧な構造の施設をつくったとしても従業員が維持管理しなければ衛生は維持できない。二つ目はそうした衛生を維持するソフト面の対策である。野々村先生のお話は、その両方の対策に関するものであった。

今回のテーマである食品工場の実例と問題点については、当方の職場環境に近い点も多々あり非常に興味深い内容でした。また、予算的な問題もありますが既存の厨房環境を向上させるためのヒントも、たくさん頂いたというのが実感です。

現場で働いていると日々、目の前のことばかりに目が行ってしまっていて最終的な目的（衛生管理）を忘れがちになってしまっていました。このような異業種の方々と話ができて学校給食での目的を見直す良い機会でした。

設備に関してはまだまだ勉強不足の点があり大変勉強になりました。またこの勉強会では発言する機会を必ず与えて頂けるのはいい機会ですし、経験として役に立つため非常に有難く感じております。

第27回：大量調理施設の衛生管理というテーマで、袋井市の学校給食センターの説明がありました。すがすがしいと思いました。施設内の動線（一方通行）、作業区域の明確化、ドライシステム、アレルギー食、ノロウイルス対応洗浄室、微酸性電解質等、とても参考になりました。

小学校で給食調理に携わるものとして、給食センターの最新システムのお話はとても興味深いものでした。今、私がいる小学校の旧式の現状がもどかしく小さいながらも良くなるように声をあげていきたいと思いました。

いくら設備が整っていても、やはり人の手による管理がしっかりなされていなければ、衛生的に保つことはできないと痛感しました。

そして、様々な業種の方の意見をお聞きし、多方面からの視点で考えることができ、とても勉強になりました。

第28回：講師の相良様の説明は、食中毒に関する基本的なお話から、作業工程マニュアルの作成、教育方法、洗浄特性など多様な内容で大変参考になりました。手袋へのアルコール殺菌は、あまり意味がない（ムダ）という説明は、これまでの常識を覆す内容でした。これまでの概念を再考しなければいけないとも感じましたが、あまりにも多くの食品工場で、手袋の上からアルコールをしている現実と照らし合わせると、正直困惑します。

食中毒の予防対策に最も有効で安価な対策は、従業員の教育ですが、一番難しい課題とのことでした。従業員に分かりやすい資料を作るだけでなく、なぜやってはいけないのか、なぜこのような手順が決まっているのかなどの根拠を理解させ、納得させること、また、一方的に押し付けるのではなく、自分達で対策を考えるように仕向けることが重要とのこと、苦労されている様子が伺えました。

学校給食で、洗剤を推奨するマニュアルを作ろうとしている私にとって、勇気をいただいた時間でした。マニュアルにしようとしている内容に間違いのない事が、確認できましたし、見せ方に、プロでも苦労していることで、この何か月かの私の悩みが当たり前の事だと感じました。

第29回：食品衛生に関し、改めてその知見を再認識することができた内容でした。また、同業他社様や他業種企業様の実情や苦労を知ることができ、大変有意義な勉強会となりました。

毛髪については、苦情も多いとのこと、様々な対策が取られており、現場の方も含め、色々と工夫している姿が垣間見えるようで、日頃苦情調査や対策立案を行う身としては、改めて身の引き締まる思いがいたしました。

衛生・不衛生の価値観は、従業員それぞれが持ち合わせるとともに個人によってさまざま、誰にも納得できるルールを作る事が難しい場面があります。だからこそ、このように定期的に意見交換させていただくことで、色々な考え方やその回答を得ることができ、深掘りさせることが出来ると思っております。

一つ一つの商品に対しての細かな心配りや工

場内での厳しい衛生管理のお話はとても勉強になったのと同時に、消費者として安心しました。食中毒の事件などを見かけるたびに、私も食品に対して不安に思うので、信用を取り戻すことの難しさについては理解しているつもりでしたが、企業の人の口からお話をきいて衛生管理の大切さについて、さらに考えさせられました。

討議でできた質問を聞いていると企業間で共通の悩みも多いのだと実感しました。埃をとるのに吸引とところどころのどちらがよいか、割卵の際の殻の混入をどう防ぐかなどがそれにあたると思います。殻の問題はその機械を使う側と作る側の意見が聞けて面白かったです。

従業員教育や職場の5S管理、いかにしてルールを守らせるかは、日頃から頭を悩ませている問題ですので、キューピー様の取り組み事例を学べたのは、非常に有意義な勉強会でした。

第30回：ハムの歴史の話を書くと、発色剤などが使われている理由がとても納得できました。HACCPについてや生菌数を使用した検査についてのお話をきき、授業で学んだことがどのような所で必要になるのかがわかりました。また、スーパーでお金を払うことで安心も買っている、という言葉が印象的でした。

製造工程の途中で添加物を加えることで、見た目を良くしたり、保存性をあげたりしていることがわかったので、これからの商品選びでは、無添加にこだわる必要はなく、むしろ添加されることで起こる利点を意識して選びたいと思った。また、品質管理も徹底されていて、HACCPによる管理もされているので安心できると思った。危害をゼロにすることは難しいけれど、最小限に抑える努力や取り組みはされていると知り、衛生面において信頼できると感じた。

今回の勉強会で、食品添加物である発色剤に対する、一般の主婦や社会人の人々の印象があまり良くないものであるということを感じた。これから、その安全を伝えていくにはどうすればいいか考えさせられる勉強会となった。また、どのようにして品質が守られているのか知ることができたため良い勉強になった。

大手の企業の方から直接お話を聞くことがで

きたこと、初めて話す人とのディスカッションはとても勉強になりました。私自身の意見を持ち、他人と情報交換するのは普段なかなかできることではないので、とても良い経験になりました。今回勉強会に参加して、楽しく学べたことが一番よかったなと思いました。

最後のディスカッションは人によって様々な意見や考え方があり、事例が起こってしまった際どのように対応するのか判断する人によって、対応が変わってしまう点に改めて品質管理、衛生管理の難しさを実感致しました。また、このような勉強会は管理栄養士を目指すに当たりモチベーションアップやとても良い刺激になるのでまたぜひ参加したいです。

今回の勉強会において、ディスカッションの問題は自分の工場でも起こりうる可能性がある問題もいくつかあったので、様々な意見を聞くことができ大変参考になりました。また、亜硝酸等の食品添加物について、食品添加物=悪いと決めつけるのではなく、正しい知識を知ることが重要だと感じました。

第31回：何百年と続く老舗なので、昔と変えないうために保存料は一切使わずにいるという話を聞き、伝統を受け継ごうとする熱意を感じた。また、品質管理も徹底されていて、不祥事があったことで改善されている点もあり、より一層安全性が保証されていると思った。おいしいものを作るだけではなく、安全性も考慮して作られているという貴重な話を聞き、長年続く老舗になる理由はそのような点が徹底されているからだとわかった。

食の安全を守るためにたくさんの工夫をしていて凄いなと思いました。工場内で、機械や道具の一つ一つ、作業着まで、管理を徹底していて、食の安全を守るということに終わりはないのだと感じました。

安全衛生と品質管理の面で、赤福さんがどのような工夫をなされているのか学ぶことができ、参加してよかったなと思いました。また、現場で働かれている社会人の方達とも話し合う機会があり、とてもいい経験をさせていただきました！それぞれ現場で働いているからこそその

着目点があり、とてもいい勉強ができたと思います。ぜひ機会があれば、また参加したいと思います。

HACCPの取り組みに関して赤福さんは徹底して見えて、工具・ブラシ・衣服・あらゆる物が置き場所を決めきれいに整頓されており、自分の職場でもやってみようと思いました。

講演や昼食会、そのあとのお話から、300年続く企業の誇りと自信、その企業に携わっているという責任感をとても感じました。先生だけではなく全ての従業員の方々が、同じ思いで働いているとも感じました。自分の仕事に誇りを持つてゐる事は、本当に幸せな事だと思います。だからこそ、全ての従業員の安全衛生に対する意識が高いのだとも感じました。お客様のためという言葉が、大変印象に残りました。

調理作業の7Sはとても参考になりました。通信教育等で社員に勉強するチャンス・評価と働くことのモチベーションがあがる素晴らしい会社だと思いました。

第32回：今回の勉強会は私達にとって身近な人の話が聞けて大変良かったです。ありがとうございました。認定制度は、私達の職場、学校給食にも衛生管理の意識を高める為、保護者を安心させるため必要なものだと思います。

名古屋市健康福祉局健康部食品衛生課が推進する名古屋市食品衛生自主管理認定制度は初めて知ったことである。また、自治体認証という身近な公的機関で安価に認証が取得できることは食品衛生管理の基本ベースが確立できたものと思われる。しかしながら、食品衛生法という基準法がありながら、高い安全倫理性をもってする食品関連業者と、何らの衛生管理も成されない食品関連業者がいることもよく目にする現実である。例えば、焼き肉などの食堂での生食の豚レバーのように、規制がなければ販売出来てきたということは大変な問題であったと考える。今後、全ての食品関連業者が自主的な安全基準を確保し、より安全な食品を提供する社会システムが出来ることを望みたい。

第33回：今回の研修を通じて、現在の当社の状

況を振り返ると共に、他社の取り組みについても知ることが出来た。このような場を通じて「食品製造」に求められることの収集・情報の交換の場として今後も活用していきたい。

弊社は微生物の専門会社ではない。今回の勉強会において、汚染指標菌、病原微生物、変質原因菌など臭いや汚れの基となる微生物の特徴を知ったことは大きな参考となった。今後の取組みに是非活かしたいと考える。

岸本先生がおっしゃっていたように、衛生環境や食品の安全性について現場の者と検査側の者がともに管理栄養士であるような関係が築けると素晴らしいと思う。男女問わず、管理栄養士の活躍の場がさらに広がることを期待している。太田氏からは実際の検査室での手技、経験などもお話いただき、大変貴重な時間を過ごすことができた。

第34回：特に印象に残っていることは、「五感で感じる」という部分で、出荷までにそれぞれの生産工程がある中で原材料の品質が毎年異なるという部分において、同じ品質の物を作り続けていくには現場に出てお客様の気持ちになって全ての工程を「五感」で確かめるということの重要さが改めて認識できた。

品質管理（品質保証）担当が果たさなければならぬ役割は広く、十分な教育が必要であるが、品質管理担当者が果たす役割を理解しないまま、ともすると「分析」だけを行う人になりがちである。そのため品質管理担当に対する教育は課題となっているが、今回の勉強会を通じて、理解した品質管理担当に行うべき教育方法、方針を今後の品質管理担当への教育に生かしていきたい。また、品質を作りこむ現場担当者にも広げて理解をさせていくことが、より安定的な品質・安全な食品づくりにつながると考える。

日ごろから仕事は、どんなに立派な機械があってもどんなに素晴らしいシステムが備わっていてもいなくても最後はそこで働く人のモチベーションなのだと思っておりましたが、それを確認することができるお話でした。

印象に残っているのは、現場で、実際に作業

を行うことです。作業員としてではなく、管理する側の立場から考えて作業することを重視するという事に納得しました。また、『お客様を常に意識した品質管理』『愛する家族に食べてもらう食品という意識』という言葉は、私も意識して仕事をしなければいけないと感じました。

第35回：後半のディスカッションでは、実際の学校給食の現場の状況や、現場によって異なる手洗の仕方などの普段なかなか知ることが出来ない貴重なお話を聞くことが出来ました。学校給食の現場では、栄養士側と学校の先生との意識や認識の違いなどあるとのことだったので、管理栄養士としてしっかりと食品衛生の正しい知識を付けなければならないと改めて実感しました。

加藤先生の話聞き今までやってきた事にずいぶんと自信ができました。また、いろいろな立場の方々の会話から新たな視点なども見え、いつも刺激になりありがたく思っております。

サラヤ(株)の洗剤商品は身近なものであり、数々のヒット商品があることも良く分かっているのだが、研究開発での活躍また世界各国での広がりを見るにその活躍の様子もさらに理解できた。当社は製品使用者の立場にあるが、環境に対する安全性の考え方、特に電解水に関しては当社も日常的に全ての現場で使用している物であり興味が持てた。

4. まとめ

「安全衛生と品質管理に関する勉強会」は情報交換の場として、地域に開かれた学びの場として回を重ねてきましたが、この報告をもって終了とさせていただきます。36回、610名という数字もこの勉強会をいったん閉める決断を促しました。今後は別の形式でその役割と使命を果たしていきたいと考えています。これまで下方浩史研究所長には本事業の運営にご理解ご支援いただき、心より感謝申し上げます。また、研究所運営委員先生方にも温かく見守りいただき御礼申し上げます。そして講師の先生方、参加者の皆様に深く深く、感謝申し上げます。