

《報告》

## 2016年度「食品安全マネジメントシステム研修会」実践報告

岸本 満<sup>1,2)</sup>

### 1. はじめに

本研修会は食品安全マネジメントシステム(HACCP、ISO22000、FSSC22000、自治体認証制度など)をテーマとし、企業等で安全衛生マネジメントを担当する者の研修、交流、学びの場を提供することを目的に実施した。システム導入を計画する企業等の品質保証・品質管理担当者に有用な情報を提供することを通じて地域食品業界全体の安全衛生レベルの底上げにつなげていこうという狙いである。

また、研修会は卒業生の学びの場ともなるので最新情報を提供する卒業教育の機会でもある。大学院生、学部生も実践的な学びの場として参加でき、社会人との交流により学生の職業意識の涵養や、学習目標を見出すきっかけになることも期待された。

### 2. 研修会概要

食品安全マネジメントシステムを構築するために必要な知識や情報を共有するための研修で、話題提供者が主題に沿ったプレゼンを行いその後参加者全員でディスカッションと情報交換を行った。

2016年6月から2017年3月まで9回開催し、話題提供者は計12名、参加者総計93名(うち学生7名)だった。開催日時、テーマ、参加者数、話題提供者は表1のとおり。

第2回(7/14)以降は矢田富雄著「ケーターリングのためのISO/TS22002-2:2013の実践的解釈」(幸書房)を共通テキストに指定し学び

を進めた。(株幸書房の夏野社長のご厚意で廉価で購入できましたことに御礼申し上げます。また、同著「現場視点で読み解くISO/TS22002-1:2009 実践的解釈」、「現場視点で読み解くISO22000:2005の実践的解釈」の2冊を参考図書に挙げ参加者に購入を勧めた。

### 3. 研修報告

#### (1) 第1回: テーマ「危害分析(病原微生物)」

国立医薬品食品衛生研究所の榊田和彌先生(現在、昭和女子大学生生活科学部管理栄養学科専任講師)が「危害分析(病原微生物):「危害分析で求められる病原微生物に関する最新の研究動向」をテーマに話題提供し、その後全体で討論・情報交換を行った。討論では、細菌死滅のために施設でできることは?電解水の殺菌効果は有力か?食品中の芽胞菌を増殖させないためには?など、具体的な内容で自由に意見交換をした。

#### ●参加者レポートより(抜粋)

- ①危害分析(病原微生物)について、榊田先生より豊富なデータを基にご説明をいただき、改めて細菌性食中毒の怖さを認識するとともに、知識のなかったクロノバクター属菌とリストeria・モノサイトゲネスについて学ぶことが出来た。次回からテキストに沿ったISO22000の勉強をするので当社でも認証取得ができるようにしていきたい。
- ②後半ディスカッションでは食品加工業、建築関係、包装資材商社の方や弊社と同業の方等、様々な業種の方がいる中での情報交換や

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

表1 食品安全マネジメントシステム研修会（9回開催）

月	日	曜	時間	テーマ／演題	話題提供者等
6	14	火	15:35 ) 18:45	テーマ「危害分析（病原微生物）」 演題「危害分析で求められる病原微生物に関する最新の研究動向」 参加13名（うち学生1）	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部第1室 梶田和彌
7	12	火	15:35 ) 18:45	テーマ「HACCP／PRPs」 演題「ISO22000のケータリング分野のHACCPと前提条件プログラム」 参加16名	名古屋学芸大学 岸本満
8	2	火	13:50 ) 16:55	テーマ「ISO22000」 演題「ISO22000規格の概要」 参加10名	(株)折兼 健康栄養研究所客員研究員 安江務
10	18	火	15:35 ) 18:45	テーマ「前提条件プログラム-1」 演題「4.1構内の配置、4.2給水：飲用水・氷・飲用不適な水、4.3器具と道具」 「ISO22000取得のスケジュールと実務について」事例報告 参加12名	中央設備エンジニアリング(株) 企画設計積算部長 伊藤健一郎  (株)おとふ工房いしかわ QC推進室室長 加藤正裕
11	8	火	15:35 ) 18:45	テーマ「前提条件プログラム-2」 演題「4.4従業員の衛生管理、4.5購買管理」 参加11名	金印(株) 品質保証部 星野則行
12	13	火	15:35 ) 18:45	テーマ「前提条件プログラム-3」 演題「4.6保管と配送、4.7清掃及び消毒」 演題「4.8廃棄物管理、4.9害虫と動物の管理」 参加13名（うち学生5）	(株)芋銀 事業企画部(株) 鶴見哲 国際衛生(株) 技術研究所 主任研究員 宮武和史
1	17	火	15:35 ) 18:45	テーマ「前提条件プログラム-4」 演題「4.10管理と監督、4.11文書と記録、4.12製品回収手順」 演題「(5.1解凍)、5.2調理、5.3料理」 参加8名（うち学生1）	コーミ(株) 品質保証部 鈴木昌世 メーキュー(株) 経営企画室 近藤政隆
2	14	火	13:50 ) 16:55	テーマ「前提条件プログラム-5」 演題「5.4分配、5.5冷却と保管、5.6冷凍、保管および解凍」 参加10名	富士産業(株) 危機管理本部 衛生管理部 三河優子
3	21	火	13:50 ) 16:55	テーマ「前提条件プログラム-6」 演題「(5.7配送、5.8食品の再加熱、5.9食品の配膳、5.10識別と衛生管理システム」 参加11名	富士産業(株) 危機管理本部 衛生管理部 池谷雅伸 (代講：三河優子)

話題提供といった話し合いの時間となった。主な話題は次亜塩素酸ナトリウムと電解水に関するもので、次亜塩素の濃度により安全性をとるか、それにより味に影響はないか、コスト面で電解水は現実的ではないか等の意見交換が積極的に行われた。これらの討論に積極的に発言できるよう、自主的な勉強の必要性を感じた。

- ③大腸菌検査で陽性が出たけれど、毒素産生反応が出なかったことで営業上は問題がなかったが、職場のケアで困ったというお話があった。これを聞きやはり日ごろからのこういった事象に対する知識の植え付け教育が必要なのだということを感じた。作業のための事前の衛生管理の教育も去ることながら、こういう非常事態に近い問題が起きたときでも、冷静に対処するための知識と事後の職場間のコミュニケーションのとり方なども合わせて教育することも必要なことだと思った。

#### (2) 第2回：テーマ「HACCP / PRPs」

講師は岸本満（管理栄養学部教授／研究所主任研究員）で、この回から矢田富雄著「ケータリングのための ISO / TS22002-2：2013の実践的解釈」（幸書房）をテキストとして参加者全員で内容を吟味理解しながら学んでいくこととした。はじめに講師が ISO22000 のケータリング分野の HACCP と前提条件プログラムについて解説し、テキストを読み解きながら書いてあることの疑問点などを全体で共有し、一つずつ解釈していった。後半ディスカッションでは前半の講義では解消されなかった疑問（分かりにくい文章や言葉）について議論し、解釈を考えました。参加者の職場での ISO22000 の進捗状況や取り組み、社内での衛生教育はどのようにすれば良いか等、様々な話題が上がった。

#### ●参加者レポートより（抜粋）

前半の岸本先生の作成して下さった資料とご説明により、完璧ではないにしろ概要は理解することが出来たので、仕様書Ⅱを反復復習し理解に努めるつもりです。後半のディスカッションで ISO22000 の進捗状況に関する話題があった。もうすでに取得している企業様、キックオフをしたばかりの企業様、取得を諦めてしまっ

た企業様などがおられ、各々の考え方や情報の共有を行った。弊社は22000の前にまず9001の2015年版への移行が最優先であり、22000のキックオフとなるとさらにその先となる可能性があるため、実現ができるようコツコツと知識を蓄えておく必要があると感じた。

#### (3) 第3回：テーマ「ISO22000」

株式会社折兼、本学健康・栄養研究所客員研究員の安江務氏が ISO22000 規格の概要として「食品安全の定義」、「リスクとハザードの違い」、「ISO22000の規格とは」、「認証取得のスキーム」、「ISO22000認証取得で失敗しないための5つのポイント」について解説した。ディスカッションでは各参加者の所属先での認証取得に向けての取り組みや進捗状況、社内での衛生教育の実践、この他にも共有したい情報の提供などが話題となった。

#### ●参加者レポートより（抜粋）

- ① ISO22000 で使用される語句の説明と意味、マネジメントで要求される要素の説明を聴くことで理解度が深まった。
- ② 良くも悪くも一人で進めがちな（他社でも多くは似たような状況で展開・構築）状況で、他社他業種の同じような立場の方々と研修や問題を共有できることは自身のモチベーションの維持と向上にもいい刺激を受ける。特に今回は ISO22000 の規格体系相関図などは今後の理解に非常に参考になった。
- ③ 「ISO22000 認証取得で失敗しないために」では、具体的に何に気を付けるべきなのか、何をすべきなのか等非常にわかりやすく、弊社で取得に挑む際にもこれらの事を常に意識して「失敗しないように」する。
- ④ 食品安全の概要を学ぶことはもちろん、他の企業様のお取り組み内容を率直にうかがうことが出来る。また、私共の商品をお使いいただくお客様が、その商品に求めている事についても学ぶ事が出来ます。このような貴重な機会をありがたく思いながら、今後も勉強を進めてゆきたいと考えています。

#### (4) 第4回：テーマ「前提条件プログラム-1」

中央設備エンジニアリング(株)の伊藤健一郎氏が「構内の配置、給水：飲用水・氷・飲用不適な

水、器具と道具」について、食品工場内部の具体例を挙げながらインフラストラクチャーや作業場の配置、照明や換気等に関する管理ポイントを解説した。

さらに、㈱おとうふ工房いしかわの加藤正裕氏はISO22000取得のスケジュールと実務について解説し、事前準備からキックオフ、進捗状況など具体的な事例を紹介した。ディスカッションでは、加藤氏の事例報告に関連してコンサルタントとの連携や社員への働きかけについて深い議論が行われ。また、参加者各社のISO22000認証取得の進捗状況や今回のテーマ以外の情報提も行い有意義な研修会となった。

#### ●参加者レポートより（抜粋）

実際にHACCPに取り組んでいる企業の発表を聞く機会に恵まれた。HACCPは、参考書や様々な方の助言をいただいたとしても、自社に合うように構築するに大変な労力が必要です。また、多くの企業では、事務局が少数で背負ってしまい、全員で構築したという実感が少なくなる傾向も見られる。その過程や、苦労話、工夫されている点などを聞くことが出来、大変参考になった。今後も、このような事を共有・共感しながら、参加企業様が皆様素晴らしい食品安全マネジメントシステムを構築できるよう、切磋琢磨してゆきたい。

#### （5）第5回：テーマ「前提条件プログラム-2」

金印株式会社の星野則行氏が「4.4従業員の衛生管理、4.5購買管理」を解説、さらに金印㈱の品質保証、わさびの製法、研究開発などを紹介した。続いて「従業員への衛生指導」「衛生管理教育訓練」「供給者の評価」「入荷原料の要求事項」などについて、金印㈱の取り組みの実例を挙げて解説した。ディスカッションでは、ISO22000取得に向けて社内の各部署での取り組みや、それに必要なマネジメントなど従業員への働きかけについて議論した。その他、厚生労働省の「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の中間報告について活発な意見・情報交換が行われた。

#### ●参加者レポートより（抜粋）

①文章だけではなかなか理解し難いところ、金印様の事例を交えながらだったため、分りや

すく聞くことができた。食品工場ということもあり、衛生管理に加えフードディフェンスの観点からも管理されている点が興味深かった。またわさびの種類や特性も聞くことができ勉強になった。

②他社の事例発表は、要求事項の解釈方法や、要求に対する各社のスタンスが分かり、大変参考にも刺激にもなる。今後の研修会も楽しみに、参加させていただきたい。

③特に毎回管理規定を作成時に判断に迷う基準（どこまでの精度、厳しさ、範囲）などについては判断のポイントを具体的に成功事例として明示して頂いたことは、コンサルの上からの指導側ではなく、同じ指導を受けて申請を行う側の企業の豊富な先行事例（実情）として多くの意見交換できたことは非常に有意義だった。

#### （6）第6回：テーマ「前提条件プログラム-3」

株式会社芋銀・株式会社アイズの中村雄典氏が、前提条件プログラム-3：「4.6保管と配送、4.7清掃及び消毒」をテーマに講演、原材料の保管、配送時の衛生管理、設備・器具の清掃や消毒などについてご解説した。国際衛生株式会社の宮武和史氏は前提条件プログラム-3：「4.8廃棄物管理、4.9害虫と動物の管理」をテーマに講演、排水および廃棄物の処理や清掃のポイント、害虫管理などについてご解説した。ディスカッションは、前半で話題になった食品配送時の要求事項について議論、参加者の各企業での取り組みや事例について情報交換した。

#### ●参加者レポートより（抜粋）

①回を重ねる度、具体的な事例が聞けるようになった。今回学びました保管と配送、清掃及び消毒、廃棄物管理等に関しては、何を、どこまで、どのように行うかについて、各社各様になりやすいと思われるのでその工夫やご苦労を伺い弊社のやり方を見直すよい機会となった。

②ケータリングのためのISO / TS22002-2：2013」のテキストにおいて、英語を無理やり日本語に直したような語句や、何を指しているのか不明な文章が多々あり、解説に苦労されたと思う。非常にわかりやすく丁寧で、聞

いていて飽きがないプレゼンテーションでした。我々のような食に携わる業種のものにとって「害虫」は異物混入の観点はもちろん、食中毒といったリスクも伴うので、慎重に対応していかなければいけないと感じました。また、残菜等の廃棄物が害虫発生の原因になる恐れがあるとのことで、日々の管理が非常に大切であると痛感致した。今後の研修会も楽しみに参加させていただきます。

- ③食材やその製品の衛生管理は明確に要求されているが、配送については細心の注意が払われているものと思うものの、配送は運送業者への委託がもっぱら一般的である。従って、製品製造段階での衛生管理に対する視野は行き届いてものの、配送とその配送先の販売業者は委託されており、責任は及ばないと考えるのが妥当と考える。但し、製造者責任は、あくまで製造した者が負うとすれば、やはり、配送時、販売時にも全ての責任は製造者にあると考えられる。この点にあって、コンプライアンスからも明確な指針が示されるべきである。

#### (7) 第7回:テーマ「前提条件プログラム-4」

コーミ株式会社の鈴木昌世氏が前提条件プログラム-4:「4.10管理と監督、4.11文書と記録、4.12製品回収手順」を解説、加えて本テーマに関する具体的な取り組み事例も紹介した。メーキュー株式会社の近藤政隆氏は「5.1解凍、5.2調理、5.3料理」を解説、企業や福祉施設、病院、学校に提供している給食委託業務の事例からテーマに沿って具体的な事例を紹介、解説した。ディスカッションは、製品回収の訓練について各参加者の所属企業での取り組みを話し合った。また、時事問題からは築地市場の豊洲移転に関連して、安心と安全について、その突き詰め方やコストのかけ方など意見交換を行った。

#### ●参加者レポートより(抜粋)

- ①前提条件プログラムの要求事項に対しどのような取り組みをされているか貴重な話を聞くことができ大変参考になった。どこまで取り組むか(どこまで取り組めるか)は要求事項の解釈や予算の関係など各社苦勞されている

印象だった。また、細かい語句についても解説していただき勉強になった。本研修会のように他社の取り組みや悩みを聞き、知見を広げられる場はなかなかない。今後も研修会に参加し食品安全マネジメントシステムの理解を深め、安全な食品の供給をサポートしていければと思った。

- ②解凍、調理の箇所については、復習することができた。5.3料理の内容は油の使用についての内容が書かれており、油の交換方法と頻度について、事業所の調理師に判断を任せている部分もあり見直す必要があると感じた。文書の保管については、社内でも明確にきめられているが、定期的な見直しをしようにしたい。コーミ(株)の製品回収テストの話を伺い、テストをすることの重要性と効果があることを知ることができた。

- ③HACCP・ISO22000・食品安全に関しては、講習会・研修会を数回受けただけ、わずかな期間の取り組みだけでは、本質まで理解できているとは言えない。ISO22000を動かすためには、製造の方法・実態を理解し、製造と実際と規格の融合を図る必要があるからである。今後も自身がHACCP・食品安全に関してリーダーシップをとることができるような人材となるべく、本研修を今後も活用していきたい。

#### (8) 第8回:テーマ「前提条件プログラム-5」

富士産業株式会社 危機管理本部 衛生管理部の三河優子氏が富士産業(株)の医療・介護福祉食事サービスをはじめ学校給食や社員食堂サービス、地域密着型システム、衛生管理体制について紹介、災害発生時に派遣する移動式の厨房である完全調理車両(キッチンカー)の映像も紹介した。続いて、テーマである前提条件プログラム-5「5.4分配、5.5冷却と保管、5.6冷凍、保管および解凍」について、具体的な事例を交えて解説した。ディスカッションでは、テキストの文章表現や言葉の意味について議論した。また、手洗いやキッチンカー、本学の給食経営管理実習室のISO認証取得について意見交換した。

●参加者レポートより（抜粋）

①「第5章 個別プロセスに関する前提条件プログラム」に入り、具体的事例を教えてください。ただのようになってきた。業種によって、要求事項に対する解釈や管理の方法・程度が異なり、また、その根拠資料も弊社が普段気に留めないようなところから参照されており、異業種の弊社にとっては、大変興味深い。次回が最終回だが、引き続き楽しみにしている。

②私が疑問に思ったことは、「分配」についての訳語の妥当性であり、また、他にも「料理」と「調理」の微妙な相違点などにも訳語としての疑問をもった。

③かみ砕いて、イメージしやすいISO22000のマニュアルがあれば、より現場に即した実践的な管理ができるのではないかと思う。恐らく、ISO22000を取得された企業は、今のマニュアルの中で疑問に思ったことがあっても、それを突き詰めていく時間も労力もないので、多少のことはほうっておいてとりあえず認証取得を達成することが目的になってしまっているのではないかという気がする。最終的には実務を担当する現場スタッフがその疑問点にぶつかることになるはず。その場合に、しっかり議論して解決する会社であれば、その後のPDCAもうまくいくだろうが、その場しのぎでクリアできればいいと考える会社はきっとどこかで破たんしてくるのではないのでしょうか。そこでようやく何のためのISOなのかということが改めて問われることになるでしょう。

(9) 第9回：テーマ「前提条件プログラム-6」

前回に引き続き富士産業株式会社 危機管理本部 衛生管理部の三河優子氏が前提条件プログラム-6「5.7配送、5.8食品の再加熱、5.9食品の配膳、5.10識別と衛生管理システム」について、富士産業株式会社の事業所・施設での取り組みを例示しながらご解説した。参加者からの質問を受けて全体で議論する場面もあった。ディスカッションでは、クックチル導入やHACCP導入について、また、認証取得のために書類作成することと安心・安全に給食を提供

することは次元が違うのではないか、などの意見交換が行われた。

●参加者レポートより（抜粋）

「配送」「食品の再加熱」「食品の配膳」「識別と衛生管理システム」について学んだ。テーマごとに富士産業株式会社様の事例を紹介していただけたので、同業であるがゆえに大変興味深く学ぶことができた。また全国に展開されている企業の衛生管理に対する姿勢からも大いに参考になった。今年度の研修会は3回しか参加出来ませんでした。ISOやHACCPを今後社内で展開するにあたり、いい刺激を受けました。来年度の研修会にも機会があればぜひ参加させていただき、弊社のISO9001と14001の2015年版への移行と、22000の認証取得に繋げていきたい。

#### 4. まとめ

食品業界及び食品業界を支える業界はHACCP義務化（制度化）に向けて人材育成とマネジメントシステム構築に力を注いでいる。本研修会はISO22000システムを導入することを計画している企業、団体を支援し、そして食品業界全体の安全衛生レベルを底上げすることを目的に企画されたが、参加者のレポートを拝見すると参加された企業、団体に良い刺激を与え、そして品質管理担当者の交流もできたことから凡そ目的は達成できたのではないかと考察する。6月以降隔月開催という頻度は主催者も参加者も多くのエネルギーを要したが、振り返ってみると回を重ねることで得るものも多くあった。人と人の「つながり」は情報や機会を得るが、勇気や使命感、やる気も「つながり」から生まれることを強く感じた。

下方浩史研究所長はじめ研究所運営委員先生方には本研修会にご理解ご協力いただき感謝申し上げます。そして講師の先生方、参加者の皆様にも感謝申し上げます。