

日本HACCPトレーニングセンター

組織案内 – ABOUT US –



設立の趣旨

食品安全を目的とした自主管理システムであるHACCPは、国際的な食品標準規格を定めるコーデックス食品規格委員会により世界各国での導入が勧告されています。HACCP発祥の地である米国では、HACCPは（特定食品について）法的強制力を持ち、営業者の規模の大小を問わずHACCPを実行しなければなりません。PP（またはPRP）を生み出したカナダでは行政機関が業界団体認証を支援する形で普及が進められ、農場から食卓までほとんどの食品分野で中小も含めた普及が進められています。一方EUでは2007年に全食品でHACCP義務化がスタートしました。

欧米諸国と比べて日本のHACCP普及が非常に遅れている理由はいくつかありますが、特に大きい理由として教育・訓練体制整備の遅れがあります。HACCPの基本概念である危害要因分析や検証などの基礎トレーニング、またHACCPシステム確立と維持・改善に必須な経営者の役割や、教育者養成、分野別指導といった専門トレーニングの整備がまだ進んでいないのが現状です。

自主的HACCPを支援するため、米国では積極的なHACCPトレーニングプログラムが実施されています。行政機関、大学・研究機関、民間機関などが実施するプログラムは、コーデックス指針の原案である、より具体的な食品微生物基準全米諮問委員会（NACMCF）指針に基づき、国際HACCP同盟、全米水産HACCP同盟の認定を受けた実践的なトレーニングが展開されています。

日本においても消費者保護の観点から食品安全に向けた消費者や国際的な要請がますます高まってまいります。これに応えるには、農場から食卓までのフードチェーンに携わるあらゆる関係者が、消費者基点で食品の安全性を確保していくことを第一義の目的に、国際的に通用する常識的なHACCPを普及し、定着させることが不可欠です。

本会は国際HACCP同盟、全米食品製造業協会、カナダGFTCなど国際的に活動するトレーニング機関と連携し、国内の行政機関、大学・研究機関、民間機関との協働を図りながら、国際的な正しいHACCP普及・定着に努めてまいります。

当センターの活動方針

日本HACCPトレーニングセンターは、以下の活動方針に基づいて活動をしています。

1. HACCP導入支援を通じて消費者の健康保護を最終目的とします。
2. フードチェーンに携わるあらゆる組織・個人の食品安全の取り組みを対象に、教育（訓練・指導）や情報コミュニケーションを通じて寄与します。
3. 食品安全を実現するシステムとして国際的に通用する常識的なHACCPを推奨します。
4. HACCPを含む食品安全システムの普及・定着により、食品等事業者の消費者信頼と持続的発展することを支援します。

活動の内容

日本HACCPトレーニング・センターは、「正しいHACCPの普及」のために教育・研究事業を中心に下記のような様々な活動を行っています。

○教育事業

1 各種ワークショップの開催

コーデックス委員会およびNACMCFのガイドラインに沿ったワークショップによるトレーニングを行っています。一方的に講師の話を聞くセミナー形式ではなくグループディスカッションを通じたワークショップ形式を採用した実践的なトレーニングです。このワークショップは、国際HACCP同盟：IHA (The International HACCP Alliance)に加盟している全米食品製造者協会：GMA (Grocery Manufacturers Association)、カナダのグエルフ・フード・テクノロジー・センター：GFTC (Guelph Food Technology Centre)など、国際的に認められるプログラム。我が国の法令や食品現場の情報を組み込み、実践的な内容でリードインストラクターやコーディネーターを養成しています。

2 各種セミナーの開催

日々進化する国際的なHACCPを学ぶために、各種ワークショップを受講したリードインストラクター会員やコーディネーター会員らに対して、定期的に参加費無料のフォローアップセミナーを開催したり、さらなるブラッシュアップを目指した特別セミナーを実施しています。

○研究事業

フードチェーン全体に広くHACCPシステムの導入・定着化のために、業種や個別のテーマ別に研究部会を設置しています。農場段階や厨房現場でもHACCPベースのシステムは実行可能であり、世界各国で実践されています。またHACCPだけではカバーされない食品安全確保の技術。さらには、マネジメント側面にも研究範囲を広げ、企業活動のツールとしてのHACCPシステムの最適化について、またその延長上にあるビジネスモデルを模索する研究部会も設置されています。

(現在取り組んでいる、もしくは、取組みを予定している研究部会の例)

- ワorkshop研究部会
- フードディフェンス研究部会
- フードサービス研究部会
- 畜産農場研究部会
- 食品産業ビジネスモデル研究部会
- 一次加工品／チルド非加熱商品 研究部会

○コンサルティングファーム運営委員会の設置

1 コンサルティングファームによる現場に定着するHACCPの指導・教育

当センターでは、良質のコンサルタントの紹介及び育成業務を進めるべく、組織内に「コンサルティングファーム」を設置しました。この制度は、JHTCに所属している会員の中から基準を満たした優秀なコンサルタントを認定登録して、食品企業の皆様に広く紹介していく活動を行っております。この活動によりJHTC発信の「正しいHACCP」が現場に導入できることを目的としています。

2 エグゼクティブ・ワークショップの開催

コンサルティングファーム運営委員会では、HACCPシステム導入に不可欠な「経営者のコミットメント」について、「インテグリティ」「アカウンタビリティ」「トランスペアレンシー」と言う3つの視点で、「経営者は企業の継続的発展のために、何をコミットすれば良いか」を考えるエグゼクティブワークショップを開催しています。HACCP導入前に、「なぜHACCPが必要なのか」「HACCPをどう使うか」への気づきを得ていただく目的に開催する講習会です。

○その他の事業

我が国における正しいHACCPの普及活動のために、平成20年度より、農林水産省補助事業である「食品産業HACCP等普及促進事業」の実施団体となりました。その活動の中で、食品企業の付加価値経営についてのセミナー活動や具体的なHACCP導入モデルの事例作成などを実施しております。

(平成20年度 食品産業HACCP等普及促進事業 事業委託項目より)

1 HACCP導入の誘因・実施

- (1) HACCP導入への誘因（経営トップをその気にさせる）
- (2) 食品安全国際シンポジウムの開催
- (3) HACCP導入モデル企業の抽出及び支援

2 HACCP責任者・指導者養成研修等の実施

- (1) コンサルティングファーム認定登録制度の構築及び運営
- (2) 段階別ワークショップ・講習会の開催
- (3) その他教育・訓練ツールの開発

HACCPの基礎からわかりやすく指導、演習形式で
HACCPの本質を習得できる“HACCP初歩コース”

「HACCPコーディネーター養成ワークショップ」

食品を供給する者として「供給者責任」を果たすには、原料から製品、さらには消費に至るまで安全性を管理していく必要があります。HACCPは安全性を体系的に管理・保証する最も効果的な手法だということは疑う余地がありません。HACCPのマネジメントシステムであるISO22000が発行となり、HACCPのさらなる理解と食品生産・製造現場それぞれの実態に即したHACCP計画を策定する力を身につけることがますます重要になってきています。

本コースでは、ロールプレイング演習などを交え、前提条件プログラムやHACCP計画の作成、HACCPシステムの運用および検証について修得していただきます。

本コース修了者は、厚生労働省の「HACCPシステムについて相当程度の知識を持つと認められる者」として認められます。



「HACCPコーディネーター養成ワークショップ」のレベルで
より具体的な現場をイメージするための

「業務別ワークショップ」

HACCPは元来フードチェーン全体に導入できるシステムですが、ほとんどの講習会が食品製造業を事例とした指導を行っており、製造業以外の分野（例：農場や牧場、物流や配送、学校給食や病院給食などの給食施設、外食、フードサービスなど）でシステム導入するに当たり、大変苦労しているケースが多く見受けられます。そこで、当センターでは、製造業以外でも実効的なHACCPが学べるよう、業種別にワークショップを実施しております。

業種別のワークショップは、HACCPコーディネーター養成ワークショップのプログラムを基本として、各業種において机上の計画ではなく実際の現場にどのように落とし込むか、ロールプレイング方式で実践的に前提条件プログラム（PP）からHACCPプランの作成までの知識と技能を修得するコースとしております。

また、業種別ワークショップの修了者も、所定の手続きに従って登録申請を行い、JHTCの書類審査に合格することで、JHTC認定「HACCPコーディネーター」として登録されます。



HACCPの検証に特化した、より実践的なHACCP講習 上級コーディネーター・トレーニングコース

「HACCP検証と科学的証明ワークショップ」

HACCPの維持管理に“検証”が必須であることを否定する人はいないでしょう。HACCPシステムの検証においてはISOにおける検証（Verification）や妥当性確認（Validation）とは明確に区別してHACCPにおける検証（Verification）と科学的証明（Validation）を体系的に理解した上での監査が求められます。2003年の食品衛生法の一部改正による食品事業者等の責任の明確化や、ISO22000などの国際的な動きにより、HACCPのスパイラルアップは今後ますます強く求められていくことでしょう。そのためには“検証”を専門に学んだ上級実務者（コーディネーター）の育成が必要不可欠です。

本ワークショップは、科学的知識に基づいたプログラムであり、効果的な“検証”の方法について体系的に学んでいただけます。内容は、日本国内のみならず国際的にも通用するHACCPのスパイラルアップに役立ちます。

修了者には修了書が授与されるとともに、JHTCの上級コーディネーター認定資格が与えられます。



HACCPの指導者として必要な資質を習得する HACCPインストラクター養成コース

「Train-the-Trainer / HACCP Course」

本コースは、NACMCF(食品微生物基準全米諮問委員会)のガイドラインに沿ってHACCP全般について講義を受講し、ブレインストーミング方式の演習を行う、The International HACCP Alliance(IHA:国際HACCP同盟)が認定するインストラクター養成コースです。IHAがTrain-the-Trainer / HACCP Courseのトレーナーとして認定しているNFPAの教育機関であるFPI(Food Processors Institute)の専門スタッフとともに、3日間のトレーニングします。

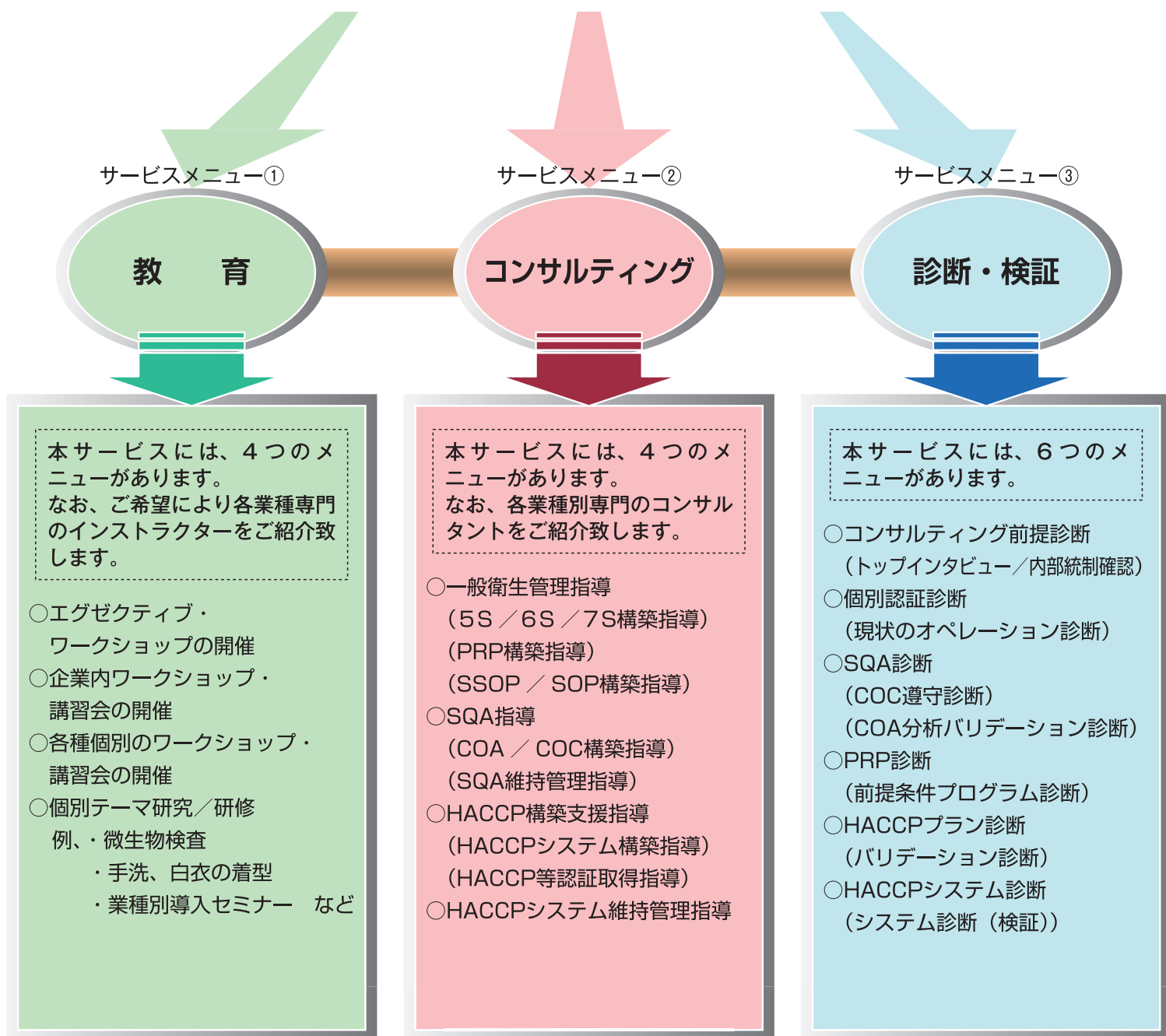
ワークショップ修了者には、IHA、FPI連名の修了証が授与され、さらに所定の登録申請を行い、IHAの審査に合格すれば「国際HACCP同盟認定リードインストラクター」としてIHAに登録されます（登録申請書類の取りまとめ・IHAへの送付とともに、審査結果通知についてはJHTC事務局を通じて一括して行わせて頂きます）。

さらに、日本HACCPトレーニングセンターでは、Train-the-Trainer / HACCP Courses修了者を対象に、本会の認定委員が過去のHACCPに関する講師経験、およびHACCPに関する知識・経験等をさらに審査し、所定の手続きを経て「JHTC認定HACCPリードインストラクター」としての登録を行っています。



ーコンサルティングファーム って何?ー

JHTCが設立したコンサルティングファーム (Consulting Firm) は、フードチェーン全体の極め細やかなニーズに対応できるよう良質のコンサルタントやセミナーワークショップ講師等をご紹介するしくみです。当センターのコンサルティングファームは、単なるコンサルタントの紹介ではなく、JHTCの基本理念である国際的なHACCPの普及・推進を目的としていますので、「①国際的に認められたHACCP理論を共有している」「②業種、業態、地域などのニーズに沿った極め細やかな紹介サービス」を目標に、一定の基準と行動規範を満たし認定登録されたコンサルタントや講師だけを広く利用して頂きたいと考えております。 私たちはセミナーや講習会では限界がある現場指導を、この活動を通じて行っていきます。JHTC発信の「国際的に正しいHACCP」が現場に導入できることを目標としていますので、ご期待ください。



当センターのコンサルティングファームは、優秀なコンサルタントの派遣だけでなく、「未来の優秀な食品専門コンサルタントや指導者の育成」も同時に進めることを目的としています。コンサルタントの派遣の際にはアシスタントとして、皆様方のサポートをさせて頂く場合があります。

コンサルティングファーム運営委員会では、経営者にHACCPシステムの重要性を知ってもらうために、経営トップを対象とした「エグゼクティブ・ワークショップ」を独自に実施しています。昨今の食品不祥事により、フードチェーンを取り巻く環境は、不信の連鎖となつてしまっています。そのため食品企業は萎縮しています。ひとたび、事故が起これば経営者は、マスコミの対応に追われ、言葉尻を批判されれば経営危機にも陥る時代になってしまいました。その上、現場は取引先ごとに違うチェックリストに沿った記録の作成に追われるが、その一方で、本当に大切な5S活動や衛生管理などの地道な取り組みや努力している姿は、消費者の目には届いていないのが現状です。

食品企業の信頼性向上の基本は、消費者の視点に基づいた内部統制・決められたことを守ること（コンプライアンス）が根底となり、食品と取り扱う上での具体的な手法（道具：ツール）としてHACCPの実施が必要不可欠となるはずで、す。経営者は、「自らの役割は何か」を気づき必達事項として宣言（コミットメント）しなければ、認証を取るだけのHACCPや無駄な設備投資をしかねないうえに、取引先の信頼も得られません。経営者のコミットメントは宣言して終わりではなく、必要な資源（人・物・金）の供給や権限の委譲が必要です。フードチェーンの信頼を取り戻すために、JHTCコンサルティングファームは、エグゼクティブ・ワークショップを推進しています。

食品企業のこれからの付加価値経営
「内部統制」「コンプライアンス」
時代に打ち勝つ条件を知る

「エグゼクティブ・ワークショップ」



コンサルティング 事前診断

コンサルティング事前診断

- ・ トップインタビュー
- ・ 内部統制確認
- ・ 現状のオペレーション診断
- ・ COC遵守診断
- ・ COA分析バリデーション診断
- ・ 前提条件プログラム診断
- ・ CCPバリデーション診断
- ・ HACCPシステム診断（検証）

コンサルティング

コンサルティング

- ・ 一般衛生管理指導
- ・ SQA指導
- ・ HACCP構築支援指導
- ・ HACCPシステム維持管理指導

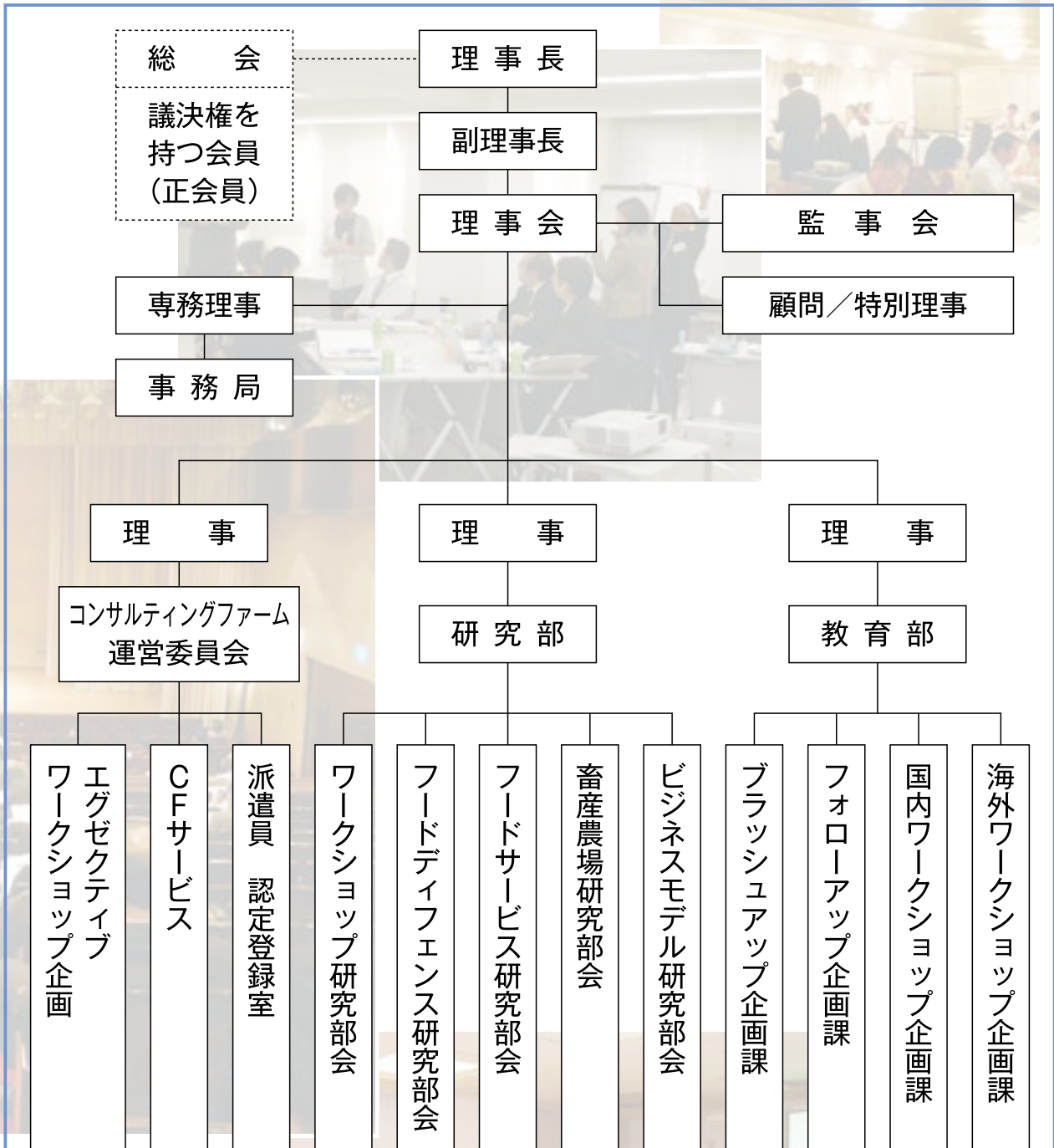
役員一覧

理事長	浦上 弘						
副理事長	佐藤 懇一						
専務理事	杉浦 嘉彦						
常務理事	大貫 勝彦	田邊 信一	佐藤 徳重				
理事	黒川 奉良	松本 正憲	佐々木 和夫	後藤 幸夫	渋谷 秀行		
	小長谷 幸史	長井 昭	長谷川 慶子	新名 史典			
監事	石村 靖	関 隆治					
最高顧問	茶園 明						
名誉理事	杉浦 嘉明	西川 研次郎					
客員理事	伊藤 武	日和佐 信子					

沿革

- 1996 (株)鶏卵肉情報センター（月刊HACCP）によりカナダGFTC（Guelph Food Technology Centre；ゲルフ・フードテクノロジー・センター）のHACCPトレーニング研修を5回にわたり開催。
- 1998 米国ワシントンDCのNFPA（現 GMA）で国際HACCP同盟（The International HACCP Alliance＝IHA）認定のTrain-the-Trainer / HACCP Course（HACCPリードインストラクター養成コース）1回目を開催（以後、第8回まで開催）。
- 1999 日本HACCPトレーニングセンター（JHTC；Japan HACCP Training Center）を5月22日に設立。初代理事長に田中信正氏が就任。
HACCPコーディネーター養成ワークショップ1回目を開催（以後、第20回まで開催）。
- 2000 HACCP検証と科学的証明ワークショップ～上級コーディネーター養成コース1回目を開催（以後、第4回まで開催）。
- 2002 食品安全性に関する国際シンポジウム「21世紀の食品安全性確保の手段；国際的な視野で考える」を開催。
会員向け無料講習「HACCPフォローアップセミナー」1回目を開催（以後、第11回まで開催）。
- 2003 厨房管理者のためのHACCPワークショップ1回目を開催（以後、第3回まで開催）。
- 2004 農場HACCPワークショップ入門・基礎編（後援）1回目を開催（全国で多数開催）。
- 2007 第2代理事長に浦上弘氏が就任。
- 2008 農林水産省「食品産業HACCP等普及促進事業」実施団体に選ばれる。
HACCPコンサルティングファームを設立。
経営者向けエグゼクティブワークショップ1回目を開催。

組織図



正会員（総会での議決権有り）※1※2

準会員（総会での議決権無し）※3

《2009年（平成21年）1月22日 現在》

※1 正会員：リードインストラクター（132名）

※2 正会員：上級コーディネーター（34名）

※3 準会員：コーディネーター（644名）



《日本HACCPトレーニングセンター事務局》

〒162-0801

東京都新宿区山吹町332 オフィス87 5階 (株)鶏卵肉情報センター 東京支社内)

TEL 03-3267-4595

FAX 03-3268-1106

URL <http://www.jhtc-haccp.org/index.html>