

～農林水産省補助事業～

「食品の品質管理体制強化対策事業」 JHTC事業リスト

平成25年度「食品産業グローバル革新支援事業」のうち

日本HACCPトレーニングセンター(JHTC)
食品の品質管理体制強化対策事業 検討委員会

作成:2013年 8月 28日

(修正:----年--月--日)

食品の品質管理体制の強化について 計画している事業リスト

1. 衛生管理・品質管理に関する普及啓発、調査・分析
 - ① グローバル化対応に係る国際標準または海外規制、および第三者認証等に関連する海外文献の翻訳
 - ② 日本版 Safer Food Better Business(より安全な食品 より良いビジネス)の普及アプリケーションソフトの開発・発信
2. 研修会開催
 - ① HACCP手法等の導入促進に関する研修会(4つ)
 - ② 国際スタンダードPRPs実践ワークショップ:2日間
 - ③ コンサルティングファームの活動支援(初回訪問旅費無料)
3. 低コスト導入手法の普及事業(50%支援)
4. 認定高度化計画に関するフォローアップおよびHACCPIに関する普及啓発の実施

研修会等の開催のうち...
HACCP手法等の導入促進に関する研修会

1. HACCP導入研修会の開催HACCP導入研修会「現場を変える食品安全行動～日本版Safer Food Better Business(ウェビナー対応)～」: 半日×5回
2. HACCPコーディネーター(実務者)養成ワークショップ: 3日間
3. HACCP上級コーディネーター養成研修(HACCP検証と科学的証明): 3日間コース
4. HACCPリード・インストラクター(指導者)養成研修(Train-the-Trainer): 3日間

3

1. 衛生管理・品質管理に関する
普及啓発、調査・分析

- ① グローバル化対応に係る国際標準または海外規制、および第三者認証等に関連する海外文献の翻訳
 - グローバルな食品流通において必須条件となりつつあるHACCP、PRPs、FSM等に関連する情報を調査することで、日本のHACCP普及等のグローバル化対応に資する技術資料を蓄積する。
 - 前年度まで実施してきたEU(特にイギリス)、米国の規制、ガイドライン、マニュアル類、標準モデル等の普及ツールの包括的な翻訳を引き続き行うとともに、グローバル第三者認証に関連する技術的なツール等の翻訳を実施する。

1. 衛生管理・品質管理に関する 普及啓発、調査・分析

② 日本版 Safer Food Better Business (食品安全行動プログラム) の普及アプリケーションソフトの開発・発信

- HACCPが義務化されているEUなどでは、食品製造業等のすべての規模に一律のHACCP要求事項を押し付けるのではなく、零細規模層には代替としてHACCPベースの一般衛生管理プログラムの導入を認めている。特に評価の高いイギリスのSFBBについて、**食品安全行動管理者**が現場指導・教育を、日本の実情に即した内容で実践するためのアプリケーションソフトを開発することで零細規模層へHACCPベースの一般衛生管理プログラムの導入の助けとする。

2-①HACCP手法等の導入促進に関する研修会

1. HACCP導入研修会の開催HACCP導入研修会「現場を変える食品安全行動～日本版Safer Food Better Business(ウェビナー対応)～」: 半日×5回
 - 平成23年度に「HACCP手法に関する情報提供等の実施」事業により、英国SFBBを基本に開発した日本版「行動ベースの食品安全プログラム」をテキストとして使用。
 - 具体的内容は交差汚染の防止(Cross Contamination)、洗浄・消毒(Cleaning)、冷却(Chilling)、加熱調理(Cooking)の4C、および管理(management)。単に一方向の講義だけでなく、**実演**(手洗いやクリーニング、棚の先入先出や温度管理等)や**対話**(ケーススタディ等を元に)を交えて**行動ベース**の理解を促す。
 - ここでは、**地方から参加可能なeラーニング**を用いた**ウェビナー**(ウェブ・セミナー)を活用し、受講後や途中参加でも**繰り返し学習**できる環境を整える。

2-①HACCP手法等の導入促進に関する研修会

2. HACCPコーディネーター(実務者)養成ワークショップ:3日間
 - 一方的なセミナー形式ではなく**演習を中心としたワークショップ形式**による現場で使えるコーディネーター(実務者)養成研修。
 - **国際標準**である**コーデックス**および**NACMCF**(食品微生物基準諮問委員会)の最新ガイドラインに基づいた国際的に通用する教育プログラム。
 - HACCPの前提条件となる一般衛生管理について、施設単位で管理すべき要件(設備、サニテーション、個人衛生)や訓練と製品ごとに管理すべき要件(工程管理)とを明確に整理して理解する。そして、実践的なハザード分析、ベリフィケーション(検証)およびバリデーション(科学的証明)の計画構築について、ロールプレイング演習などを交えた教育・訓練を実施することで、**HACCP構築および運用のための必須技能を修得**する。

2-①HACCP手法等の導入促進に関する研修会

3. HACCP上級コーディネーター養成研修(HACCP検証と科学的証明):3日間コース
 - 一方的なセミナー形式ではなく**演習を中心としたワークショップ形式**による現場で使えるコーディネーター養成研修の**上級コース**。
 - **国際標準**である**コーデックス**および**NACMCF**(食品微生物基準諮問委員会)の最新ガイドラインに基づいた国際的に通用する教育プログラム。
 - 前提条件プログラムの検証、CCPの検証、HACCPシステムの検証、HACCP計画の科学的証明(妥当性確認)と再評価、HACCPプログラムの監査等について、ロールプレイング演習などを交えた教育・訓練を実施することで、HACCPシステムを支える**検証活動を体系的に理解**しシステム改善(PDCA)のための**必須技能を修得**する。
 - さらに今年度は、米国FSMAやGFSIで必須事項とされる**食品防御の現実的な導入**を実現するためのノウハウを学ぶ。

2-① HACCP手法等の導入促進に関する研修会

4. HACCPリード・インストラクター(指導者)養成研修(Train-the-Trainer) : 3日間
 - グローバルに通用する**国際HACCP同盟**(International HACCP Alliance) **認定**の指導者育成コース。
 - 効果的なHACCP教授法などを、ロールプレイングを通じたワークショップ形式で学ぶ。いまだ日本に数少ない、正しいHACCPを理解している**指導者を育成**する。
 - 修了者はHACCP指導者を紹介する**コンサルティングファーム**の専門家登録員として食品事業者等のHACCP普及支援で活躍できる。
 - 成人の学習スタイルの相違、教える側のスタイルの相違に与える影響、教材の効果的な利用法と各種テクニックの評価、基礎的なHACCPコースにおける学習目標等を予定。またグローバルに求められつつある食品防御および、**米国の新しい食品規制FSMA**(食品安全強化法)の最新情報にも触れる。

2. HACCP手法等の導入促進に関する研修会

- ② 国際スタンダードPRPs実践ワークショップ : 2日間
 - 輸出に耐える前提条件プログラムの整備は、**国際標準**であるコーデックス委員会の**食品衛生の一般原則第4版(CAC/RCP1-1969, Rev4.2003)**に基づくことが基本である。
 - 一般原則8要件に基づき一般衛生管理を**マネジメント範囲別**(サプライチェーン、施設全体、製品ごと)に整理して理解し、HACCP導入へ容易にステップアップできる土台となる**プログラムの構築ができる人材**を育成する。
 - 一方向のセミナー形式ではなく、双方向のディスカッションによるワークショップ形式での一般衛生管理研修。コーデックス委員会の食品衛生の一般原則、前提条件プログラム(PRPs)とHACCP、オペレーションに係る文書作成、施設全体で管理するマネジメントプログラムの文書作成、食品防御など国際的に求められる特別プログラムの文書作成、グローバルマーケット等を予定。

2. HACCP手法等の導入促進に関する研修会

- ③ コンサルティングファームの活動支援(初回訪問旅費無料)
- 認定登録制度は、「HACCP等普及促進事業」により平成20年7月に発足している。
 - 23年3月にはWEB等を通じて積極的に情報を発信する本格運用の段階にステップアップしており、今年度も引き続き着実な運用を実施し、指導者等のブラッシュアップを図ることで、HACCP手法の導入が遅れている食品事業者等のニーズに対して、よりきめ細かく応えていく。
 - 具体的には**初回訪問旅費の支出を通しての支援**となる。
 - 低コスト導入のための専門家紹介、研修会を修了後の受講者のフォローアップ、HACCP導入やPRPs整備に関する相談、食品事業者としての基本的な体制整備(FCP「協働の着眼点」、社内研修やサプライヤー研修等での講師紹介等を、業種を横断的に対応。

3. 低コスト導入手法の普及事業(50%支援)

- 平成22年度の「低コスト導入手法構築」事業によりまとめた「低コスト導入手法のケース・スタディ集」に基づき、食品事業者等がHACCP手法の導入及び／又はマネジメント体制の構築・整備に取り組む場合に、指導者等の専門家の活用を支援する。
- 具体的にはコンサルティングファームの豊富な人材を活用し、食品事業者等の業種、地域、要望に応えるコンサルタントを紹介し、この低コスト導入手法の普及に当たる。
- 専門家活用支援に要する経費(外部専門家に要する旅費、謝金等の経費については、**1件当たり1/2又は50万円のいずれか低い金額を上限**として支援を行う。
- **16件程度**を予算計上している。

4. 認定高度化計画に関するフォローアップおよびHACCPに関する普及啓発の実施

- 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(平成10年法律第59号)第8条第2項の認定高度化計画に基づき施設及び運用体制の整備を完了して、1年以上が経過した食品製造事業者を対象とする。
- HACCPによる衛生管理・品質管理が適切に行われているかを確認し、不備が認められた場合には、是正のための助言・指導を行う取組(以下、「フォローアップ」という)を支援し、その取り組みを消費者に普及啓発できる資料を作成する。
- 単に認定を受けた高度化計画との差異ではなく、国際標準である**コーデックス**および**NACMCF**(食品微生物基準諮問委員会)の最新ガイドラインに基づいた国際的に通用する監査によって**マーケットから認められる**グローバル革新への力量を診断する。

日本HACCPトレーニングセンター

- お問い合わせはこちらまで
日本HACCPトレーニングセンター
専務理事 杉浦嘉彦
携帯:080-2040-1237
E-mail: yoshihiko-s@keiran-niku.co.jp

事務局(岩本、法嶋)
TEL:050-5808-9809(IP電話)
FAX:03-3268-1106
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内
<http://www.jhtc-haccp.org/>