産学官連携による食品安全専門人材育成研究会

農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室

1. 趣旨

食のグローバル化が急速に進展する中、食品安全管理の実施・向上と認証による確認が世界共通の課題となっており、我が国でも食品衛生法の改正による、HACCP 制度化や、民間団体による JFS 規格の認証などの取組が進められているところである。

食品業界では中小規模の事業者を中心に、食品安全に関する専門人材に対する高いニーズがあるが、我が国ではごく一部の大学を除いて食品安全を体系的に学べる機会が提供されていない。

このため、農林水産省では、食料産業界、大学・教育機関と連携し、食品安全管理について産業界が求める人材像と大学が考える教育のあり方や課題等を共有・意見交換し、標準的な食品安全管理に係る教育コースを議論するための「産学官連携による食品安全専門人材育成研究会」を立ち上げた。

2. 経緯

- ・平成 30 年 6 月 22 日：大学・教育機関等による研究会（第 1 回）を実施
企業と大学が協力して教育カリキュラムを開発・実施している事例の紹介の後、食品安全に係る教育のあり方や課題についての意見交換。
- ・平成 30 年 9 月 28 日：食品産業界による研究会を実施（FCP 研究会）
食品産業界が求める人材について議論。
- ・平成 30 年 12 月 6 日：大学・教育機関等による研究会（第 2 回）を実施
産学官連携で取り組む事例紹介の後、標準的な教育コースの考え方とカリキュラムの素案について意見交換。
- ・令和元年：食品企業、教育機関へのアンケート調査を実施

3. 第 3 回の開催趣旨

上記 2 のとおり、研究会では、①食品等事業者内において食品安全管理を行う人材、②JFS 規格などの認証を行う監査員、③国際標準化に向けて国際交渉等に対応する人材の育成に資する教育カリキュラムの育成について総合的に議論してきたが、標準的なカリキュラムの作成には至っていない。

後の実態調査では、令和元年 10 月時点で HACCP に沿った衛生管理を導入済み、導入途中の事業者は約 4 割に留まり、規模が小さい事業者ほど進んでいないこと、また、上記 2 のとおり令和元年度のアンケート調査では、中小企業は主に食品安全の基礎(HACCP 含む)についての教育カリキュラムを求めていることがわかった。

そこで、本研究会では、食品安全の基礎にフォーカスした必要最低限のカリキュラムを作成する。委員の賛同が得られれば、農林水産省から関係機関の協力を得て広く周知を図り、食品安全人材を社会に輩出する契機にしたい。※本カリキュラム案は各教育機関等に義務付けるものではなく、あくまでも参考情報として周知するものであり、事務連絡として関係機関に配布することとする。

4. 第 3 回の開催概要

- ・日時：12 月中旬（調整中）
- ・方法：ウェブ会議
- ・参加者：本件に関心のある教育機関の教員（オブザーバー：文部科学省、厚生労働省、JFSM）
- ・事務局：農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室、S O M P O リスクマネジメント株式会社

5. 第3回の事務局案

これまでの研究会での議論を基に、GFSIのベンチマーク要求事項、事業者での実務的な項目等を参考に、食品安全人材の基礎講座として以下の内容を示したい。

座学（1日が目安）

No.	名称	概要	目安時間
1	食品安全概論	<ul style="list-style-type: none">・食の安全と安心の違い・過去の食品事故・食品安全文化・品質保証と品質管理・品質保証の組織・リスクマネジメント	30分
2	食品安全で必要な法令と食品表示	<ul style="list-style-type: none">・国と地方自治の法体系・食品安全基本法・食品衛生法（HACCP制度化）・食品表示法・JAS法・計量法・その他法令等（指針、ガイドライン）	30分
3	食品安全に係る国際機関（公的な機関及び民間機関）	<ul style="list-style-type: none">・Codex委員会 （組織、活動概要、Codex一般原則、Codex7原則12手順等）・FAO、WHO・ISO（組織、活動概要、食品安全に関連するISO規格概要（22000、17025、19011、17021））GFSI（組織、活動概要、ガイダンスドキュメント、認証規格）	30分
4	FSM概論と経営者の責務	<ul style="list-style-type: none">・マネジメント概論・PDCAサイクル・方針と目標・トップマネジメントの責務	30分
5	文書・記録管理と手順	<ul style="list-style-type: none">・文書と記録の目的・文書及び記録の様式に求められるもの・記録の方法・手順化の目的と実例	30分

6	不適合管理と 是正処置	<ul style="list-style-type: none"> ・修正と是正の定義 ・不適合管理の手順 ・是正の手順 ・真の原因を導き出す手順 	30分
7	購買管理	<ul style="list-style-type: none"> ・購買品管理 ・供給者管理 ・購買管理の手順 	30分
8	食品表示	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示に関する法令（食品表示法等） ・義務表示事項 ・義務表示以外の表示 ・注意が必要な表示（優良誤認、薬機抵触等） 	30分
9	アレルギー管理	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー概論 ・原材料管理 ・コンタミネーション管理 ・食品表示での管理 	30分
10	トレーサビリティ	<ul style="list-style-type: none"> ・トレーサビリティの目的 ・トレースフォワードとトレースバック ・トレース・訓練 	15分
11	出荷判定	<ul style="list-style-type: none"> ・出荷に関する責任と権限 ・出荷判定の要素 	15分
12	食品防御と 食品偽装	<p>【食品防御】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品防御の必要性 ・内部コミュニケーション ・外部からの防御 <p>【食品偽装】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品偽装の背景 (食品偽装から発展する食品安全も含めて) 	30分
13	苦情の対応と 製品回収	<ul style="list-style-type: none"> ・苦情対応 ・製品回収判断 ・製品回収実務 	30分
14	検証活動	<ul style="list-style-type: none"> ・検証の要素 ・一般衛生管理で求められる検証 ・HACCP で求められる検証 ・検査と精度管理 	30分
15	システムのチェックと 改善	<ul style="list-style-type: none"> ・内部監査 ・マネジメントレビュー ・システムの更新 	30分

HACCP（3日間が目安）

カリキュラム事例

《1日目》

No.	時間（例）	時間（分）	講習内容
1	9:00～9:30	30	・オリエンテーション ・自己紹介
2	9:30～11:00	90	・HACCPの概略・利点 ・GFSIのセクター ・食品安全マネジメントシステム(FSM) (GFSIセクターの考え方も含有)
-	11:00～11:10	10	休憩
3	11:10～11:50	40	食品安全関連法規
-	11:50～12:50	60	休憩
4	12:50～13:50	60	一般衛生管理
5	13:50～14:35	45	【演習】一般衛生管理の作成
-	14:35～14:50	15	休憩
6	14:50～16:00	70	食品ハザード
	16:00～17:10	10	休憩
7	16:10～16:50	40	HACCPの準備段階（手順1～5）
8	16:50～18:30	100	【演習】 チーム編成、製品説明書確認、フローダイアグラム確認

《2日目》

No.	時間（例）	時間（分）	講習内容
9	9:00～10:00	60	危害要因の分析（手順6・原則1）
10	10:00～10:30	30	重要管理点の設定（手順7・原則2）
-	10:30～10:40	10	休憩
11	10:40～11:20	40	許容限界の設定（手順8・原則3）
12	11:20～12:10	50	モニタリング方法の設定（手順9・原則4）
-	12:10～13:00	50	休憩
13	13:00～13:30	30	是正処置の設定（手順10・原則5）
14	13:30～19:00	480	【演習】ハザード分析シートの作成 (途中適宜休憩)

《3日目》

No.	時間	時間 (分)	講習内容
16	9:00~10:00	60	検証手順の設定（手順 11・原則 6）
17	10:00~10:20	20	文書化及び記録保持（手順 12・原則 7）
-	10:20~10:30	10	休憩
18	10:30~13:00	150	【演習】HACCP プランの作成 (途中適宜休憩)
19	13:00~16:30	210	【演習】ハザード分析シート及び HACCP プランの発表・ディスカッション 発表に対するコメント (途中適宜休憩)
20	16:30~16:45	15	総括
21	16:45~17:30	45	試験

HACCP プログラム作成に当たり参考にした文献

HACCP:危害分析重要管理点トレーニングカリキュラム（第 5 版 ver.5.2）（一社）大日本水産会

HACCP 導入と運用の基本（公社）日本食品衛生協会

以上