

NPO法人

北陸HACCPシステム研究会

Hazard Analysis Critical Control Point

産官学の連携で 食の安全と安心に貢献

北陸HACCPシステム研究会は、
食の安全と食の安心を実現することを目的に活動しているNPO法人です。
HACCP(危害分析重要管理点)システムによる食品の衛生管理の普及のために、
産官学の連携により、講演会や研修会、視察会等を開催し、
会員相互での交流や情報交換なども行いながら、幅広くその啓蒙活動を行っています。

主な活動

1. HACCPシステム導入による食品保存、食品包装に関する研究活動
2. HACCPシステム導入に関する情報の収集、提供活動
3. HACCPシステム導入の国内外にわたる調査、視察団派遣の実施活動
4. HACCPシステム導入促進のための人材教育、研修等の推進活動
5. HACCP実務者養成講座の開催による、HACCPリーダーの育成活動

全国に先駆け、活動を展開



理事長

榎本 俊樹

石川県立大学名誉教授

北陸HACCPシステム研究会は1998年に発足以来、産官学の支援のもとに、毎年HACCPに関連する講演会や講習会を開催し、会員をはじめその他の皆様にも参加、協力していただきながら、HACCPに関連する情報の提供に貢献してきたものと考えております。その間、全国に先駆けて厚生労働省の指針に基づく「HACCP実務者養成講座」の開催や、NPO法人日本海国際交流センターの協力のもとに、中国大連市食品安全協会との意見交換会や、食品安全中日国際交流検討会等を行ってまいりました。

一方、2021年6月にはHACCPが制度化され、食品企業から卸売業や飲食店までの食に関連する全ての業種において、HACCPに取り組む必要が生じました。すでに制度化が始まっていますので、皆様は各企業団体が作成した業種別手引書を参考に取り組んでおられることと承知しております。しかしながら、HACCPを採用された企業においては、その維持に苦慮されていることや、さらに一段階上の衛生管理を目指しておられることも聞いております。

これらのことに対応すべく、皆様のご理解とご協力をいただき、食品の安全確保に取り組んでいきたいと思っています。皆様の本会への参加をお待ちしております。

講演会

産官学の多彩な講師陣

HACCPシステムを取り入れた「総合衛生管理製造過程の承認制度」の概要や、その前提条件となる「一般的衛生管理プログラム」の詳細と運用、すでにHACCPシステムを取り入れた製造現場からの実践報告など、産官学の多彩な講師陣による講演会を開催しています。



パネルディスカッション

質疑を交えて知識を深化

講演会のあとに、担当講師と研究会役員とで、テーマに基づいたディスカッションを行いながら、参加者との質疑応答も交えて、HACCPシステムの知識の深化を図っています。

HACCP実務者養成講座

集中講義でHACCPリーダーを育成

1999年7月より、全国に先駆けて、厚生労働省の指針に基づき、延べ3日間の集中講義とHACCP立案のワークショップを行う、「HACCP実務者養成講座」を開催してきました。

これには全国の産官学の第一線の研究者が集結して講師を務め、製造現場等におけるHACCPリーダーの育成を担ってきたところです。

3日間の受講完了者には「HACCP実務者養成講座修了証」が授与され、これまでに、220名余の修了者を輩出しています。(2022年3月現在)



姉妹団体との交流

HACCP研究会が各地で発足

NPO法人HACCP実践研究会(東京都)やNPO法人近畿HACCP実践研究会(大阪市)とのジョイントミーティングや講演会の開催、講演会への講師の相互派遣や人事交流などを通して、交流を深めながら情報交換とスキルアップを図っています。

海外視察

中国大連市を訪問

2001年9月、当研究会の顧問で、NPO法人日本海国際交流センターの理事長である古賀克己氏((株)アルプ会長)の橋渡しにより、当研究会を中心とする視察団が、中国大連市を訪問しました。日本の食品加工基地としての機能を年々高めている大連市の、現地の生鮮食品加工工場を視察するとともに、大連大学や大連商工会議所、大連市衛生防疫所などを表敬し、食品の衛生管理について意見交換を行いました。



大連大学関係者との意見交換



想像以上に衛生管理が行き届いた工場内を見学
(大連市の生鮮食品加工工場)▶

国際交流

中国大連市の学術機関との交流・協定

2001年9月の中国大連市への視察団の訪問をきっかけに、同年12月には、大連大学にHACCPシステム研究センターが設立。2002年8月には、大連大学より、外国人第一号のHACCP実務者養成講座の受講生を受け入れました。同年9月には、矢野理事長が大連大学で、食品の安全衛生管理や日本のHACCP承認制度について講演しました。

2003年9月には、大連版HACCPシステム研究会とも言える「大連食品安全協会」が発足、12月には同協会を招聘して食品の安全に関する意見交換会を行いました。

2005年9月には、大連市において大連食品安全協会と「食品安全中日国際交流検討会」を開催しました。

2010年6月には、大連工業大学との友好交流協定が締結されました。

外国人受講生第一号としてHACCP実務者養成講座を受講した大連大学の周吉海先生(写真左)と矢野理事長▶



大連食品安全協会発足(2003年9月 大連市内にて)



大連食品安全協会との意見交換会(2003年12月 (株)アルプにて)



食品安全中日国際交流検討会(2005年9月 大連市内にて)

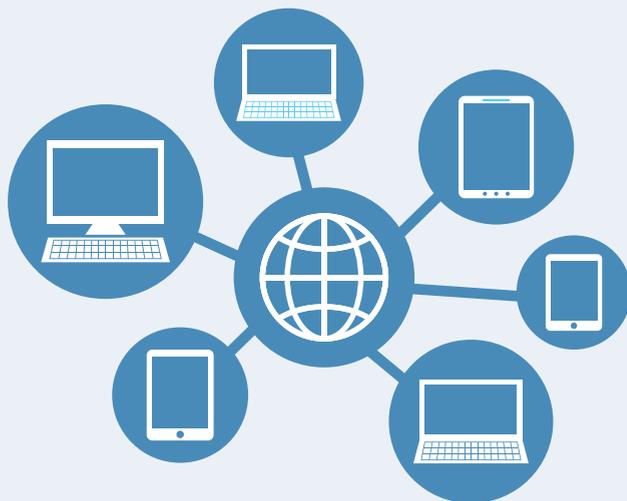


大連工業大学との友好交流協定が締結(2010年6月 石川県立大学にて)

オンライン講演会・講習会

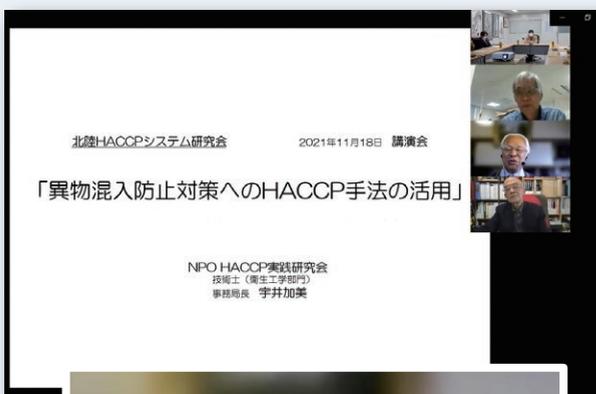
居ながら、より身近に

コロナ禍により、従来の会場型講演会の開催が厳しくなった状況を踏まえ、オンライン形式による講演会や講習会の開催へとシフトしてきました。これまでの当研究会のネットワークを活かし、全国より講師の先生方を、居ながらにしてお招きできることは、一堂に会しての臨場感とは別に、より身近に講演内容を理解することができると、参加した皆さんからも、たいへん好評を得ています。



録画放映でも従業員教育の機会拡大

オンライン終了後には、あらためてYouTubeでの録画視聴もでき、放映期間内での従業員教育にも役立っています。



視聴者の声

- ・録画放映であれば、都合の良い時間帯に視聴できるので便利である。
- ・オンラインでは参加できない従業員も、録画で視聴ができ、たいへんに役に立った。これからもお願いしたい。
- ・もやし工場を初めて見ましたので、大変興味深く動画を見ました。

どのようにしてもやしが作られているのか、実際に工場見学する機会はそうそうないので、このような動画で見られるというのも、良い取り組みでした。

(2021.3.27 令和2年度第2回開催)



対談「ポストコロナを見据え新たな事業戦略」
(有)三吉商店 代表取締役 石橋隆太郎氏(写真右)
石川県立大学教授/副理事長 榎本俊樹氏(写真左)▶



実践!!食品工場の品質管理 [改訂]

矢野俊博

編著/著:新蔵登喜男、多賀夏代、高澤秀行、今城 敏、松田友義、角 弓子、柿谷康仁
2021年7月発刊 幸書房

「発刊にあたって」より(趣意)

初版より13年が経過し、この間の、食品表示法制定による食品表示の改善や義務化、食品衛生法改正によるHACCPの制度化実施、また、Codex 委員会による「食品衛生の一般原則」(CAC/RCPI-1969)の見直しなど、これらの背景を基に改訂版を発行するに至った。多くの部分は、日頃から食品企業の点検業務に携わっている専門家に執筆をお願いした。本書は大学で食品について学んでいる学生を対象に作成したものであるが、企業で食品管理・品質保証に携わっている方々にも活用していただけるものである。

2021年6月 矢野俊博

実践!!食品工場のハザード管理



矢野俊博

2011年9月発刊 幸書房

食品工場での異物混入対策/食物アレルギーコントロールプログラム/微生物管理の要点/日常の害虫対策/食品製造と化学薬剤/賞味期限管理とRFIDを使ったトレーサビリティ/職場意識の向上と改善/工場の衛生点検とその有効性/建築設備から見たハザードに強い食品工場/製品品質管理の計画とその進め方/クレームとその対応

管理栄養士のための

大量調理施設の衛生管理 [改訂]

監修: 櫻尾 一

著: 矢野俊博、岸本 満

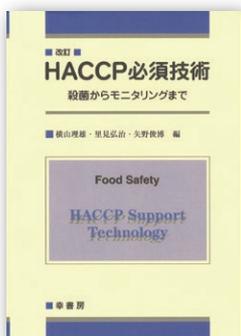
2009年9月発刊 幸書房

大量調理衛生管理マニュアルの指針に沿ってHACCP的手法を現場にどのように取り入れるのかの豊富な資料を盛り込んでいる。実際の衛生機器なども企業に協力を仰ぎ、実際の製品とその使い方などを写真やイラストで解説した。管理栄養士の衛生教育に最適の教科書である。



HACCP必須技術

—殺菌からモニタリングまで— [改訂]



横山理雄、里見弘治、矢野俊博

2008年1月発刊 幸書房

食品工場にHACCP手法が取り入れられて10年。衛生手法としてその考えは定着し、それを支える技術へのニーズも引き続き強く日々改善されている。本書は発刊から8年、しばらく品切れの状態であったが、要望に応え、改訂して新しく発刊することになった文字通りHACCP実現の必須技術を網羅している。

食品の無菌包装

—その技術とシステム化—



横山理雄、矢野俊博

2003年11月発刊 幸書房

食品の無菌包装とは/食品の微生物基準と生物学的危害/食品微生物の殺菌とそのメカニズム/食品原材料の洗浄・殺菌/食品製造工程における除菌装置/食品製造工程における殺菌装置/食品の無菌包装機と包装システム/食品製造環境の洗浄・殺菌/食品工場における検証/液状・流動状食品の無菌充填包装の実際/固形および固液混合食品の無菌包装の実際/高齢者・医療向け食品と無菌包装の動向