

2018年度 食品トレーサビリティ講習会の講習内容と講師

■9月13日（木）■ 講義

9:50～10:00 開講式

10:00～11:30

- (1) 「食品トレーサビリティの原理」 立命館大学教授（京都大学名誉教授） 新山陽子
これまでの食品事故を通じて、トレーサビリティの必要性を明らかにする。そのうえで、トレーサビリティの目的と制約、事業者が実施するべき、識別と対応づけ、検査、記録保管、情報提供などを解説し、トレーサビリティの基本原則についての理解を進める。

11:45～12:25

- (2) 「食肉の衛生管理、トレーサビリティの仕組みづくりと運用」 伊藤ハム（株） 田代俊文
トレーサビリティ運用の具体例として、食品衛生管理とあわせ、どのように仕組みをつくり運用してこられているのか、職員のトレーニングも含めて全社的な取り組みについてお話いただく。

－昼食－

13:30～14:30

- (3) 「さまざまな情報媒体とユビキタス」 東洋大学教授（東京大学名誉教授） 坂村 健
電子情報システム利用の将来像を講じる。とくに、物を識別するためのコード体系、それを格納するバーコードや IC チップなどの情報媒体、コンピュータシステムの相違を超えて情報の互換性を確保するゆるやかな連携の仕組み/ユビキタスコンピューティングの考え方を解説する。

14:40～16:15

- (4) 「食品安全・衛生管理の考え方」 同志社大学助教 鬼頭弥生
食品安全確保のためのリスクアナリシスの考え方と枠組みを解説する。さらに、一般衛生管理、HACCPを含む事業者レベルの食品衛生管理システムの基本的考え方を解説し、国内外の導入状態について述べる。

- (5) 「過去の重大事故から学ぶ、食品企業の危機管理」
(一社)食品需給研究センター 准主任研究員 山本祥平
食品事故発生時に迅速に対応するための事前準備と事故時の対応手順を解説し、危機管理の知識とトレーサビリティの役割を述べる。

16:30～17:15

- (6) 「トレーサビリティシステム基本構想書と実施計画の作成」
(一社)食品需給研究センター 主任研究員 酒井純
関係者の協議によるフードチェーンを通じたシステム「基本構想書」の作成、各事業者の実施計画の作成について解説する。実施計画については、地理的表示保護制度や、水産物等の輸出の際に諸外国（EU、米国など）が求める規制に対応できるように説明する。

17:30～18:00 資格認証のための試験問題への解答

■ 9月14日（金） ■ 演習「トレーサビリティシステム実施計画の作成」

－ケースメソッドによるトレーサビリティシステムづくりの演習－

6人程度のグループをつくり、1日を通して、教材をもとに、トレーサビリティの原理と要件にのっとりトレーサビリティの仕組みを作成し、実施計画としてまとめる。

教材は、下記とする。

「複数の生鮮原料を使用する加工食品のサプライチェーンを通したトレーサビリティシステムづくり」

製造工程にロットの統合・分割があり、牛乳、食肉、米・米製品、青果物、その他加工食品に汎用性がある

助言者 酒井 純、佐々木敬之（京都府）、山本祥平、新山陽子

9:00～10:00

(1) 講義：イントロダクション

演習の目的 と進め方を説明する。資格認証のための試験問題について説明する。

(2) 講義：教材説明と第一ステップの解説

10:10～12:00

(3) 第1ステップの演習：ものの流れの整理、目的の設定、対象範囲の設定

自己紹介・役割決定の後、グループに分かれて議論し、「ものの流れ」の整理、目的の設定、対象範囲の設定までを行う。

(4) 講義：第1ステップの発表と講評、第2ステップの解説

各グループの第1ステップの結果を発表し、助言者が講評を行う。その後、第2ステップについて解説する。

(5) 演習：第1ステップの見直しを行う。その後、時間があれば第2ステップに進む。

－昼食－

13:00～16:00

(5) 第2ステップの演習：識別と対応づけ、記録、情報伝達、システムの検証方法

識別と対応づけからシステムの検証方法までの検討を行う。

16:00～17:00

(6) 講義：第2ステップの発表と講評

17:00 修了式

*タイムテーブルには、部分的な変更があるかもしれません。