

2021年度 食品トレーサビリティ講習会 開催要領（京都会場）

－食品トレーサビリティの原理と応用－ (応用は水産物特別編)

主催 一般社団法人フードシステム研究所・京都
共催 京都大学大学院農学研究科生物資源経済学専攻
東京大学大学院情報学環・学際情報学府・総合分析情報学コース
トロンフォーラム
後援 水産庁、立命館大学食総合研究センター
一般社団法人 食品需給研究センター、一般社団法人 農業開発研修センター
協力 京大オリジナル株式会社

1. 趣旨

日本、欧州やアメリカなどで、生肉や野菜、浅漬けなど加工品の食中毒菌汚染により、死者を含む被害者をだす例が続いてきました。日本でも、食品衛生の強化のために HACCP が義務化されました。加えて、事故時の迅速な製品回収や原因究明に備えるため、食品トレーサビリティ導入の必要性も高まっています。また、加工食品の原料原産地表示、地理的表示保護などの情報の信頼性確保の観点からも、トレーサビリティの確保が期待されています。

欧州連合やアメリカでは、一般衛生管理や HACCP の義務化とともに、食中毒や食品汚染事故に備え、基礎的なトレーサビリティの確保がすべての品目で義務化されています。また、欧州連合では、流通における表示の信頼性確保のために、卵や水産物などで、より高いレベルのトレーサビリティが義務付けられています。

一方、日本では、HACCP は義務化されましたが、トレーサビリティについては、牛・牛肉、米・米製品以外は自主性にまかされ、完備されたとは言い難い状態にあります。そのため、すべての事業者への普及のために、農林水産省はホームページにおいて、『食品トレーサビリティ 実践的なマニュアル』総論、各論（製造・加工、卸売、小売、外食、漁業、農業、畜産）を公表しています。

そのようななかで、昨年、水産流通適正化法が成立し、違法漁獲物の流通を防止し、水産物の流通適正化を図るため、特定の水産物に取引記録の作成・保存と漁獲番号の伝達（トレーサビリティの確保）を義務化されることになりました。今年、政令・省令が定められ、来年には実施される見通しです。これにより漁業者や取扱事業者の方々には、そのための取り組みが求められることとなります。

本年度の講習は、昨年に続き、特例として、コロナ対策のためオンライン講習とします。原理編では、これまでのように食品トレーサビリティの原理、食品事業者のトレーサビリティ導入の事例、食品衛生管理、危機管理に加えて、海外のトレーサビリティの実情、表示の信頼性確保についても習得いただけるようにします。応用編では、水産庁と連携し、特定の水産物にトレーサビリティが導入できるよう、方法の工夫などを含めた講習を行います。他の品目にも応用できますので、広い分野からの受講をお待ちします。例年の実施計画を作る実践的な演習（ケースメソッド）は来年から再開します。

民間認定ですが、試験を実施し、「トレーサビリティ管理士」の資格を授与します（詳細は後述）。

2. 期日・場所 2021年11月18日(木) 原理編 録画動画配信開始(1週間の視聴期間)
2021年11月26日(金) 応用編 13時00分~16時20分 Zoomによるライブ配信
(京都大学国際科学イノベーション棟5階 5a室より)
3. 研修対象 食品関連企業の品質管理・品質保証担当者、地方自治体・農協・漁協の食品安全対策や食品流通担当者、農林水産省・農政局職員、団体・協会の職員、農業経営者・漁業経営者、研究者、学生など
※ 応用編は、水産物への導入をライブ配信します。ぜひ多くの水産関係者の受講をお待ちします。
4. 受講料
- | | | |
|---------|----------------|-------------------|
| 全カリキュラム | 27,500円(消費税込み) | 学生 15,000円(消費税込み) |
| 原理編のみ | 14,300円(消費税込み) | 学生 7,000円(消費税込み) |
| 応用編のみ | 17,600円(消費税込み) | 学生 8,000円(消費税込み) |
- 他にテキスト代2,500円程度が必要です。申し込み後、別途ご案内します。
*学生証の提示を求めることがあります。
5. 申し込み方法 2021年11月9日(火)まで
- b) 申込み手続き 下記のウェブページより必要事項を入力の上、申込みください。
<https://business.form-mailer.jp/fms/c4cf809b148584>
- c) 受講料 申し込み後、指定口座に振込もしくはPay palで支払ってください。
期日【2021年11月12日(金)】までに指定銀行に振込ください。
※振込み手数料は自己負担でお願いします。
※受講者が一定数に達しない場合など、やむを得ず講座の開講を中止することがあります。
その場合、お支払い済みの受講料はお返しいたします。
7. その他
原理編、応用編ともに、インターネット環境を準備ください。
※ 応用編はZoomを使用します。

<問合せ先>

京大オリジナル株式会社 ナレッジプロモーション事業部
Mail : kensyu@kyodai-original.co.jp

2021年度 食品トレーサビリティ講習会の講習内容と講師

■ 11月18日(木) ■ 1week 録画配信 原理編の講義

受講者には、上記期日に録画を配信し、11月26日(金)の応用編の講義までの1週間の間に、原理編の講習内容を習得してもらうこととします。期間中は、何度でも視聴できます。

- 1 (30分) 「食品トレーサビリティの役割と考え方」 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からトレーサビリティの必要性を明らかにし、トレーサビリティを考える上での留意点、トレーサビリティの定義とレベルなど、基本的考え方を説明する。
- 2 (40分) 「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
トレーサビリティを確保するために事業者が実施すべき、目的の設定、識別と対応づけ、検査、記録保管、情報提供について解説し、トレーサビリティの基本原則についての理解を進める。
- 3 (30分) 「食肉の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、義務化されている牛肉についてどのように仕組みをつくり運用してこられているのか(パック肉のロット管理など)、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。
- 4 (30分) 「日本の実情と世界の実情」 食品需給研究センター 酒井純
食品トレーサビリティに関わる日本および欧州・米国などの法令やISOなどの国際規格について、制定の目的、事業者の要件を概説する。可能な範囲で実施状況や改正の動きも紹介する。
- 5 (30分) 「食品安全・衛生管理の考え方」 大阪樟蔭女子大学准教授 工藤春代/京都大学講師 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する。
- 6 (30分) 「過去の重大事故から学ぶ、食品企業の危機管理」 食品需給研究センター 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。
- 7 (10分) 「表示の信頼性確保とトレーサビリティ」(ショート講義) 食品需給研究センター 山本祥平
食品表示に関わる事業者のコンプライアンスについて、近年の動向を概説するとともに、表示をめぐる事業者の信頼性を確保する上でのトレーサビリティの活用例を紹介する。

初級検定試験は、11月26日(金)に実施します。(次頁をご覧ください)

<講義内容への質問を受け付けます>

1週間の間に、講義内容に関する質問を受け付け、整理の上、講師陣から回答します。
質問の方法は、参加申込者に別途、詳細を案内します。

■ 11月26日（金） ■ ZOOMによるライブ配信 応用編「水産物への導入のポイント」

13:00～13:20 （20分）

（1）「水産物の流通適正化に向けた水産流通適正化制度の施行について：全体像とポイント」

水産庁加工流通課長 五十嵐麻衣子

違法に採捕された水産動植物の流通防止等を目的とする水産流通適正化法が公布され、特定の水産動植物等について、漁獲番号等の伝達、取引記録の作成・保存（トレーサビリティの確保）、輸出入に際する証明書の添付等が義務付けられることとなった。本制度の円滑な導入に向け、全体像及びポイント等について解説する。

13:20～13:40 （20分）

（2）「水産物へのトレーサビリティ導入の枠組み」 立命館大学教授（京都大学名誉教授）新山陽子
水産物の国内流通適正化のための義務的制度および輸出規制、IUU漁獲物の輸入規制、それ以外の一般水産物など、設けられる制度に対応して、トレーサビリティの導入枠組みを整理し、水産事業者、水産物取扱事業者が取り組みやすいようにする。

— 休憩 —

13:50～14:10 （20分）

（3）「海外の水産物トレーサビリティの現況」

食品需給研究センター 酒井純

諸外国等の漁獲証明制度が求めるトレーサビリティ、およびEU域内や米国内で漁獲または輸入され流通する水産物のトレーサビリティについて、法令の要求事項と取組み状況を概説する。アメリカのSIMPのリスク評価（違法漁獲物が流通に混入する可能性）についても解説する。

14:10～14:30 （20分）

（4）質疑

上記（1）～（3）の講義内容に関する質疑を行う。

— 休憩 —

14:50～16:20 （90分）

（5）「水産物トレーサビリティ確保のポイント」

（田代、酒井他）

制度の対象になる品目を取り上げる（国内流通品を対象）。導入枠組み別に代表的な魚種を取り上げ、工夫を要する箇所を特定し、対処方法について受講者にも議論に参加してもらい、講師が対応策を例示する。とくに、義務化される魚種の流通各段階の取り扱いのポイントに重点をおく。

（6）初級検定試験 16:40～17:20 終了後解説（15分）

受験者は、Zoomにアクセスしていただきます。受験希望者は、応用編を受講されない方も、恐縮ですがこの時間にアクセス下さい。参加申込者には別途、詳細を案内します。

閉講式 17:35

食品トレーサビリティ講習会の検定段位の運営について

■検定段位

「食品トレーサビリティ管理士」検定を実施し、下記の検定段位を認定するものとする。

「食品トレーサビリティ管理士（初級）」

「食品トレーサビリティ管理士（中級）」（本年は演習ができないため、検定を見合わせる）

■必要な講習と試験形式（初級）

- 講習 原理編 講義 6 時間（本年に限り 3 時間 20 分）
 応用編 演習 6 時間（本年は実施しない）
- 試験 原理編 講義に対する筆記試験
 応用編 応用編演習に対する演習試験（本年は実施しない）

■段位の認定条件

1. 初級は、原理編の講義を受講し、それに対する筆記試験に合格した者
2. 中級は、初級に合格し（または既に初級をもち）、演習を受講し、演習試験に合格した者

※本年は、新型コロナウイルス感染症対策によりオンラインセミナーとするため、例年の演習・中級検定ができず、初級のみ検定となりますが、本年度取得された初級段位を元に検定段位を積み上げでき、来年度以降の中級試験の受験が可能です。

※初級検定段位は、京都会場、東京会場ともに共通です。