

開催趣旨

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。日本でも、水産物など表示の信頼性確保の役割が高まっています。

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、完備されたとは言えない状態にあります。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。

本講習会は、食品トレーサビリティの管理者やアドバイザーなど専門家の育成を目的としています。

原理編では、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講義を行い、習得いただけるようにします。応用編では、実施計画をつくる実践的な演習（ケースメソッド）を行い、トレーサビリティの仕組みをつくる能力が獲得できるようにします。

民間認定ですが、試験を実施し、「トレーサビリティ管理士」初級、中級の資格を授与します（詳細は後述）。確実な習得のために、講義の工夫、教材や演習方法の改善を進めており、合格率が向上しています。なお、修了者には、全員に修了証書を発行しています。

生産、製造、流通の現場で品質管理・保証を担当する方々、国や地方自治体の立場で指導にあたる方々、団体・協会、情報システム会社などで支援にあたる方々はぜひ受講下さい。

2022年度 京都会場

食品トレーサビリティ 講習会

—食品トレーサビリティの原理と応用—

日時 2022年10月17日（月）
原理編：講義 9:50～18:00

2022年10月18日（火）
応用編：演習 9:00～17:20

場所 京都大学農学部大会議室（京都大学北部構内）

主催 一般社団法人フードシステム研究所・京都

後援 農林水産省

共催 京都大学大学院農学研究科生物資源経済学専攻

立命館大学食総合研究センター

東京大学大学院情報学環・学際情報学府・

一般社団法人 食品需給研究センター

総合分析情報学コース

一般社団法人 農業開発研修センター

トロンフォーラム

協力 京大オリジナル株式会社

日時	2022年10月17日（月）原理編 9時50分～18時00分 2022年10月18日（火）応用編 9時00分～17時20分
場所	京都大学農学部大会議室（京都大学北部構内）
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
定員	全カリキュラム 40名、原理編：講義のみ 40名
受講料	全カリキュラム 30,000円（税込） 学生 15,000円（税込） ※学生証の提示を求めることがあります 原理編：講義のみ 15,000円（税込） 応用編：演習のみ 18,000円（税込） *原理編：講義のみオンライン受講を可能とします 13,000円（税込） ※資格認証試験は受験できません ※他にテキスト代2,500円が必要です。申込み後、別途案内します。 ※申込み後、振込先をお知らせしますので、2022年10月11日（火）までに指定口座に振込みください。 ※振込み手数料は自己負担をお願いします。 ※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、支払い済みの受講料はお返します。 ※宿泊を希望される方は、各自で手配して下さるようお願いいたします。
申込方法	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/d6bac72b173903 
申込締切	2022年10月7日（金）
その他	新型コロナウイルス感染症のために行動制限がかかる場合には、オンラインに切り替えることがあります。その場合は、1日目の原理編のみ実施し、2日目は中止します。1日目の受講料は13,000円とし、差額は返却します。2日目を申し込まれた方には受講料を返却します。
問合せ先	京大オリジナル株式会社 プロジェクトマネジメント部 Mail : kensyu@kyodai-original.co.jp

原理編：講義 10月17日（月）9:50-18:00

9:50-10:00	開講式
1	<p>「食品トレーサビリティの役割と考え方」 京都大学名誉教授 新山 陽子</p> <p>10:00-10:30 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。</p>
2	<p>「食品トレーサビリティの原理」 京都大学名誉教授 新山 陽子</p> <p>10:40-12:00 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。</p>
3	<p>「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」 伊藤ハム米久システム（株）取締役 田代 俊文</p> <p>12:10-12:40 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。</p>
4	<p>「食品トレーサビリティに関わる法令・ガイドライン等と基本構想・実施計画の作成」 食品需給研究センター理事 酒井 純</p> <p>13:50-14:40 食品トレーサビリティの導入にあたり参照すべき国内の法令やガイドライン等を、諸外国の法令や国際規格とともに紹介する。基本構想や実施計画の作成について事例を交えて解説する。</p>
5	<p>「食品安全・衛生管理の考え方」 立命館大学教授 工藤 春代/京都大学講師 鬼頭 弥生</p> <p>14:50-15:30 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。</p>
6	<p>「食品企業の危機管理：過去の食品事故からの教訓」 農林水産政策研究所主任研究官 山本 祥平</p> <p>15:45-16:20 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。</p>
7	<p>「表示の信頼性確保とトレーサビリティ」 農林水産政策研究所主任研究官 山本 祥平</p> <p>16:30-16:50 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。</p>
17:00-17:50	資格認証のための試験（40分）および解説
17:50-18:00	閉講式（修了証書授与）

応用編：演習 10月18日（火）9:00-17:20

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、下記の何れかを選択していただく。

「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、その他加工食品に汎用性がある

「生鮮魚介のトレーサビリティシステムづくり」
 製造工程はないが、サイズ選別・小分けのためのロットの組み換えがある。原産地表示が必要であり、生鮮食品に汎用性がある。

助言者：講師一同

9:00-10:00	<p>(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。</p> <p>(2) 講義：第1ステップの解説と教材説明 第1ステップの課題を解説する。その後、2つに分かれ、各教材の設定を説明する。</p>
10:10-12:30	<p>(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。</p> <p>(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ステップの課題を解説する。</p> <p>(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。</p>

休憩

13:30-15:30	<p>(6) 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。</p>
15:30-17:00	<p>(7) 講義：第2ステップの発表と講評</p>
17:00-17:20	修了式

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）」
- 必要な講習と試験形式
- | | |
|--|-------------------|
| <input type="checkbox"/> 講習 原理編 講義6時間 | 応用編 演習6時間 |
| <input type="checkbox"/> 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 |

- 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
- ※ 1年目に初級を取得し、2年目に中級を取得するという、検定段位の積み上げが可能です。
- ※ したがって、中級については、1日目、2日目を同一講習会で受講することも、別の年度の講習会で受講することも可能です（すでに初級をもっている方も、中級取得の際には、再度1日目の講義を受講されることをお勧めします）。
- ※ 初級検定段位は、京都会場、東京会場ともに共通です。