

食品トレーサビリティ講習会 開催要領（京都会場）

（2020年度 「食品安全・衛生研修セミナー」）

－食品トレーサビリティの原理と応用（水産物特別編）－



主催	食品トレーサビリティ研究会
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	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
協賛	株式会社 昭和堂
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、本年より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、流通における情報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、本年より食品衛生の強化のために HACCP が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、この度、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）を義務化する制度の準備が進められています。これにより漁業者や取扱事業者等には、そのための取り組みが求められることになります。

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。

本年度の講習は、特例として、コロナ対策のためオンライン講習とします。まず、原理編として、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、今年度は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、内容的にも特例として、上記特定の水産物へのトレーサビリティ義務化の動きを受けて、水産庁と連携し、導入のため講習を行います。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 2020年11月5日（木）原理編 録画動画配信開始（1週間の視聴期間）
2020年11月13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. 受講定員 50名程度

5. 受講料 全カリキュラム 25,000円（消費税別）
原理編のみ 13,000円（消費税別）
応用編のみ 16,000円（消費税別）
他にテキスト代2,500円程度が必要です。お申し込み後、別途ご案内します。

6. 申し込み方法
 - a) 申し込み期間 2020年10月28日（水）まで
（定員になり次第〆切。ただし定員に満たない場合は申し込み期間終了後も受け付けます）
 - b) 申し込み手続き 下記のウェブページより必要事項をご入力の上、お申し込みください。
<https://business.form-mailer.jp/fms/4eb82296129300>
 - c) 受講料 ※お申し込み後、振込先をお知らせしますので、指定口座に
【2020年10月30日（金）】までにお振込みください。
※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
 - 1日目、2日目ともにインターネット環境をご準備ください。
 - ※ 2日目はZoomを使用します。



<お問合せ先>

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

Tel : 075-753-7778 Mail : kensyu@kyodai-original.co.jp

2020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5日(木) ■ 1 week 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13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 いられているのか(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」(新設) 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13日(金)に実施いたします。(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、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、詳細をご案内させていただきます。

■ 11月13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制度の構築について」 水産庁 加工流通課長 天野正治
水産物の適正な資源管理を目指し、水産物の国内流通の適正化をはかるため、特定の水産物に取引記録の作成・保存、漁獲番号の伝達（トレーサビリティの確保）を義務化する制度の検討状況などについて解説していただく。

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予想される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り組み状況を概説する。

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）「導入枠組み別の水産物トレーサビリティのポイント」 （田代、酒井他）
3つの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。

（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、詳細をご案内させていただきます。

閉校式 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。