

第3章 フードバンク衛生管理講習会の開催結果

本章では、フードバンク活用促進セミナー&情報交換会と同日に開催した、フードバンク衛生管理講習会の開催結果について報告する。

1 開催概要

(1) 目的・目標

フードバンクに係る人材の資質を向上するため、衛生管理技術等講習会を開催した。フードバンク衛生管理講習会の開催目標は次の通りである（図表 13 図表 1）。

図表 13 フードバンク衛生管理講習会の目標

フードバンクの資質向上
1 フードバンクにおける食品の衛生管理に対する意識向上
2 フードバンクにおける食品の衛生管理技術の向上

(2) プログラム

講習会のプログラムは、担当講師を一般社団法人日本HACCPトレーニングセンターのエリアオフィサーとすることを決めた上で、同社のノウハウをベースに、検討会で議論された。検討結果を踏まえ、プログラムは次の通りとした（図表 14）。

図表 14 フードバンク衛生管理講習会のプログラム（各回共通）

No.	時間	内容	講師
1	10:00-11:00	1. フードバンクに求められる管理運営基準 2. 食品安全管理の考え方と実行のポイント	
	11:00-11:10	休憩	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 各エリアオフィサー
2	11:10-11:50	3. フードバンクに求められる実践事項 4. 農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」の解説	
3	11:50-12:00	質疑応答	

なお、検討会では、プログラム策定にあたり、フードバンクの特徴をふまえ、次のような論点が検討されたので、記載しておく。これらはプログラムに考慮されている。

- フードバンクは企業ではないが、食品のサプライチェーンの担い手である。また、一部のフードバンクによるトラブルや事故が、フードバンク活動全体の拡大の熱を冷やしかねない。実際、近年団体の新設が著しいが、無免許で調理に相当する作業を「知らずに」行っているケースもある。したがって、基本的に事業者と同程度の

厳格な内容とする。

- 一方、あまりに厳しい内容の要求は、自発的ボランティア活動であるフードバンク活動を萎縮させかねない。
- そこで、フードバンク団体が理解・実践すべき内容を噛み砕いて解説することと基本方針とし、考え方のフレームワークとして、近年、食品関連事業者で導入が進んでいるHACCPを用いることにした。
- については、同領域の指導経験豊富な一般社団法人日本HACCPトレーニングセンターを講師に起用し、同センターを交えた検討会等での検討を経て、プログラムを具体化した。
- また、講習会では、農林水産省が平成28年11月に公表した「フードバンク活動の拡大に向けた食品の取扱いについて」も解説し、フードバンク団体へのさらなる浸透を図ることとした。

(3) パンフレット

パンフレットは図表15の通りである。参加対象者は、「フードバンク活動に関わる方」とし、フードバンクで食品を管理する方、スタッフやボランティアを指導する方、食品衛生管理の基本を知りたい方、食品管理実務のさまざまな疑問を解消したい方などの参加を呼びかけた。

業種としては、フードバンク団体に加え、フードバンク団体と関係がある社会福祉法人、福祉関係団体、地方公共団体の方も対象とし、研修への集中度を高める観点から、各会場20名前後を定員として募集した。

図表 15 フードバンク衛生管理講習会 パンフレット

フードバンク衛生管理講習会

フードバンクに求められる管理運営基準

全国6カ所(7回) 2時間無料講座好評受付中

日時	開催地 (最寄駅)	会場
平成29年 11月 9日 (木)	東京 (市ヶ谷)	TKP市ヶ谷カンファレンスセンター カンファレンスルーム4B ※会場名が変更になりました 東京都新宿区市谷八幡町8番地 TKP市ヶ谷ビル4階
平成29年 11月 10日 (金)	仙台 (仙台)	TKPガーデンシティ仙台 カンファレンスルーム13C 宮城県仙台市青葉区中央1-3-1 AER13階
平成29年 11月 17日 (金)	東京 (市ヶ谷)	TKP市ヶ谷カンファレンスセンター カンファレンスルーム7C 東京都新宿区市谷八幡町8番地 TKP市ヶ谷ビル7階
平成29年 11月 30日 (木)	岡山 (岡山)	TKP岡山会議室 カンファレンスルーム2A 岡山県岡山市北区磨屋町1-6 岡山磨屋町ビル2階
平成29年 12月 8日 (金)	福岡 (博多)	TKPガーデンシティ博多新幹線口 会議室4-B 福岡県福岡市博多区博多駅中央街5-14 福さ屋本社ビル4階
平成30年 1月 18日 (木)	名古屋 (名古屋)	TKPガーデンシティPREMIUM名古屋新幹線口 バンケットルーム7D 愛知県名古屋市中村区椿町1-16 井門名古屋ビル7階
平成30年 1月 26日 (金)	大阪 (新大阪)	TKP新大阪駅前カンファレンスセンター カンファレンスルーム4A 大阪府大阪市東淀川区西淡路1-3-12 新大阪ラーニングスクエアビル4階

時間	プログラム	担当講師
10:00-12:00 (途中休憩あり)	<input type="radio"/> フードバンクに求められる管理運営基準 <input type="radio"/> HACCPは食品安全見える化のツール <input type="radio"/> 物流は“安全のバトン”的つなぎ手 <input type="radio"/> リスクは変化する <input type="radio"/> 質疑応答	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 各エリアオフィサー

時間 10時～12時 / 開場9:30 定員 20名 ※定員になり次第締め切らせていただきます(先着順)

対象 フードバンク活動に関わる方

〔 フードバンクで食品を管理する方、スタッフやボランティアを指導する方、
食品衛生管理の基本を知りたい方、食品管理実務のさまざまな疑問を解消したい方 など 〕

同日午後、同建物で開催するフードバンク活用促進セミナーにもそのまま参加いただけます！
食品関連事業者とフードバンク団体による意見交換・交流会を実施します。講習会と併せてのご参加をお待ちしております。

主催:  公益財団法人 流通経済研究所
運営事務局:一般社団法人日本有機資源協会

お申込み・お問い合わせについては
裏面をご覧ください

本講習会は平成29年度農林水産省補助事業フードバンク活動の推進事業の一環として開催するものです。

2 開催実績

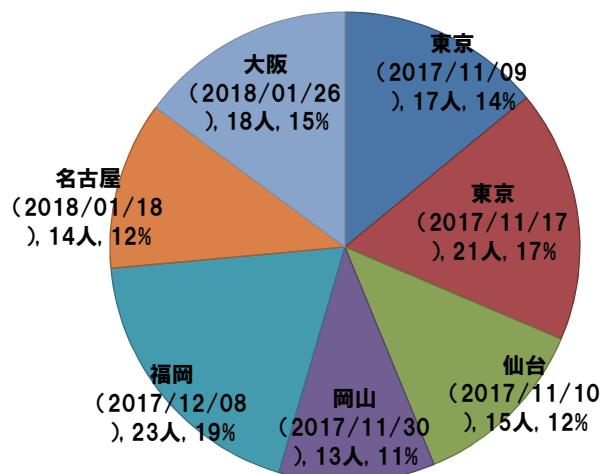
(1) 参加人数

会場定員 20 名として募集したその結果、7 会場で計 133 名（1 会場あたり 19.0 名）を動員した（図表 16）。

図表 16 フードバンク衛生管理講習会 開催実績

No.	開催時期	場所	講師	参加人数
1	11月9日	東京	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 専務理事 杉浦 嘉彦 氏	17名
2	11月10日	仙台	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 理事 小松 和志 氏	15名
3	11月17日 (2回目)	東京	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 専務理事 杉浦 嘉彦 氏	21名
4	11月30日	岡山	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 理事 長井 昭 氏	13名
5	12月8日	福岡	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター 上田 和久 氏	23名
6	1月18日	名古屋	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター エリアオフィサー 奥田 貢司 氏	14名
7	1月26日	大阪	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター エリアオフィサー 安並 信治 氏	18名
合計				121名

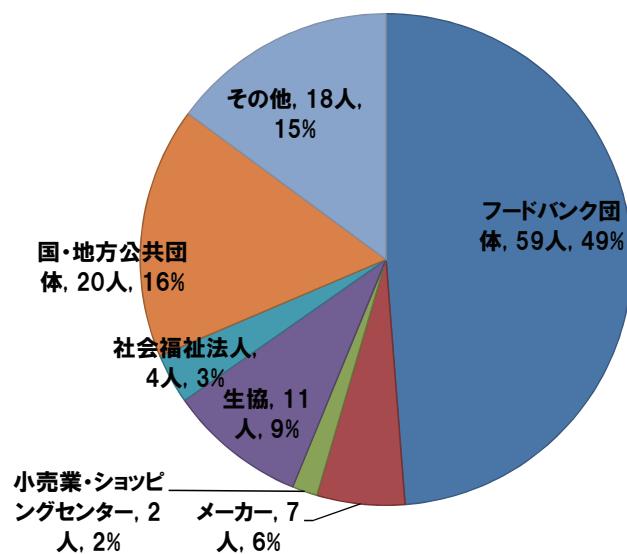
図表 17 フードバンク衛生管理講習会 会場別の動員人数構成



(2) 参加者の業種構成

参加者の業種構成は、フードバンク団体（49%）が最も多く、ついで国・地方公共団体（16%）、生協（9%）の順であった（図表 18 図表 6）。食品メーカーを除いた食品関連事業者（卸売業・商社、小売業・ショッピングセンター、生協）の参加者は 50 名（21%）であった（図表 18）。

図表 18 フードバンク衛生管理講習会 参加者の業種構成



(3) 会場の様子

当日の各地の会場の様子は図表 19 の通りである。

図表 19 フードバンク衛生管理講習会 会場の様子



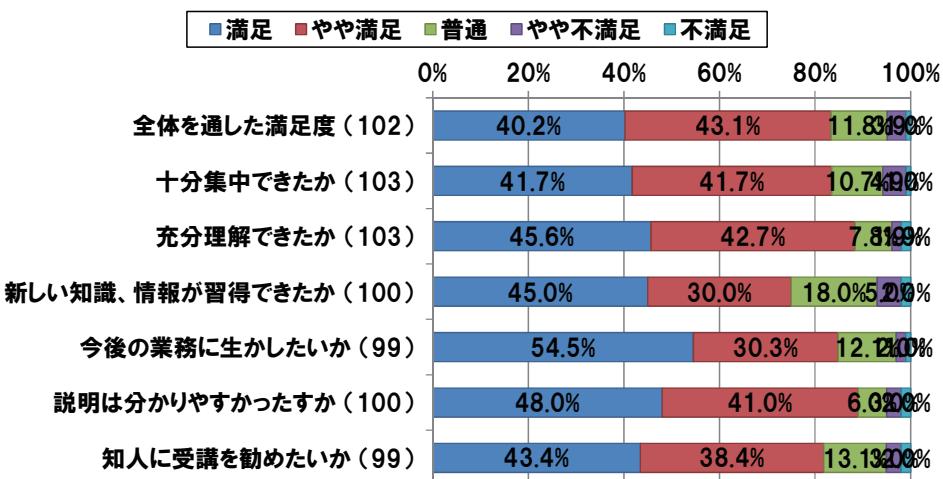
3 成果と課題

(1) 成果：フードバンクの資質向上について

① 内容に関する満足度

フードバンク衛生管理講習会の会場アンケート結果は、以下のとおりである（図表 20）。各項目とも、「満足」 + 「やや満足」との回答が 75% 以上であった。参加者は内容を十分に理解し、新たな知識や情報を得て、今後の運営管理基準の向上のために活かそうとしている意向が伺える。

図表 20 フードバンク衛生管理講習会 内容についての満足度



出所：フードバンク活用促進セミナー&情報交換会会場アンケート

② フードバンクにおける食品の衛生管理に対する意識向上

「今後の業務に生かしたいか」との設問への回答を見ると「満足」 + 「やや満足」との回答が 84.8% であり、食品衛生管理に対する意識向上に効果があったと考えられる。

③ フードバンクにおける食品の衛生管理技術の向上

「新しい知識、情報が習得できたか」との設問の回答を見ると「満足」 + 「やや満足」が 75.0% を占め、食品の衛生管理技術向上に一定の効果のある内容だったと言える。

(2) 今後の課題

今回の講習会開催をふりかえり、運営面での課題を整理した。内容は以下の 3 点である。

① フォローアップ調査等の実施

講習会について最も重要なことは、講習会で学んだ内容を、参加者が実践することである。今後、参加したフードバンク関係者に対してフォローアップ調査などを行い、学んだ内容を実務に取り入れているか、スタッフと情報共有したか、新たにどういった情報ニー

ズがあるか等について、状況や意見の把握を行うことが重要と言える。その意味で、講習会とその後のフォローアップ調査をセットで企画・スケジューリングすることも有効だろう。

② 講座のレベル分けの検討

一方、今後、講習会受講後の満足度や実務への活用意欲をさらに高めるには、受講者のレベルに応じた複数の講習会の開設などを検討することも必要と考えられる。今回の参加者は、上は10年以上の活動歴のある団体の責任者の方から、下は今後の活動開始に向けた必要情報収集の初期段階という方まで、参加者のレベルにかなりのばらつきがあった。1回の講習会参加による効果をより高めるためには、経験や習熟レベルに応じた講習会の開設などは有効な手段と考えられる。

③ 本会場から離れた場所でも参加できる実施方法の検討

加えて、講習会の開催場所・日程が決まっているため、当日現地に出向く段取りを組めない、移動費用の捻出が難しいなど、地理的問題を主な要因として、会場に出向き、参加することが難しい場合があると考えられる。このような理由で受講できない人に対して、本会場から離れた場所でも、実際に参加しているような感覚で受講できる実施方法の導入を検討していくことも必要と考えられる。

④ 修了証等の付与の検討

また、講習会に参加することは、フードバンク団体のスタッフにとり、個人の技能・団体としての運営水準や、その向上に対する意欲を示すバロメーターとなりうるので、講習会参加者に対して、修了証等を付与し、受講履歴等をHPなどで情報発信するよう指導することも有効と感がられる。