

一般社団法人 兵庫県食品産業協会

食品業界の未来を支える連携研修 ― HACCP 対応から品質管理へ

●訓練を利用した経緯を教えてください。

◆会員企業様の中には、中小事業者が多いため、平成30年の食品衛生法改正に伴うHACCP義務化への対応に不安の声が多く寄せられておりました。そういった会員企業様向けに、HACCP対応の研修を効果的に実施するための制度を探している中で、生産性向上支援訓練制度を会員様から紹介いただいたことから、ポリテクセンター兵庫様とご相談の上、事業取組団体として利用させていただきました。

●訓練を利用した感想及び受講者や職場の変化はありましたか。

◆訓練活用開始から現在まで生産性向上支援「品質管理基本」及び「品質管理実践」の2コースを年に各1回ずつ実施しておりますが、受講費用が安く会員企業様相互の情報交換の場としても、有効であるとの

声を多くいただいております、研修効果が高いと感じております。

小規模事業者にとっては、HACCP制度運用にはまだ課題があり、継続して職員研修として活用している会員企業も出てきております。

●今後はどのような訓練を活用していきたいですか。

◆HACCPの義務化は全ての食品関連事業者に課せられており、既存事業者だけではなく、新規参入事業者からの研修のニーズも継続してあると考えられるので、ポリテクセンター兵庫の事業主支援相談員様及び研修実施機関様とご相談しながら、適宜カリキュラム等の改善を行い、食品産業業界全体のレベルアップを図るための研修をこれからも実施していきたいと考えております。

受講者の声

訓練受講前は、HACCPに関する知識が浅く、なぜこの記録が必要なのか、なぜこの手順でなければならないのかという「根拠」を深く理解できていないまま作業しておりましたが、今回の訓練を通して、論理的に整理して考える手法だと分かり、身近に感じることができました。日頃の業務内容や記録の記入・確認などが、いかに大切なものか、一つひとつのルールに食の安全を守るための重要な意味があることを再確認できました。

(エム・シーシー食品株式会社様)

(団体プロフィール)

～事業内容～

食品の安全性及び品質を向上させるための事業、食に関する知識の普及啓発その他の事業

～団体概要～

所在地 兵庫県神戸市中央区花隈12-6
第三大知ビル2階

会員企業数 97社

(利用訓練コース)

- ・品質管理基本（令和7年7月）
- ・品質管理実践（令和7年9月）

