

## 「第4回食品安全管理向上研修会」を開催しました！

1 日 時 令和3年10月14日(木) 15:00~17:00

2 場 所 富山県民会館301号室(富山市新総曲輪4-18)

3 出席者 乳処理業者、乳製品製造業者等 約20名

### 4 内容

講 演 「HACCPに沿った衛生管理について(4回目)」

講 師 サラヤ株式会社サニテーション事業本部 中部支店

感染予防・食品衛生サポート部 拠点長 浴村 友香里 氏

#### <内容>

##### ○確認・記録の重要性

食品の安全を守るため、一人一人が意識を高く持って作業することが衛生レベルを向上させるために重要

##### ○ハザード分析の実施

①工程の記入、②起こりそうな問題の記入、③問題の対応策を考える、④最後の砦(=CCP)なのかを考える

##### ○コミュニケーションについて

- ・相手が感じたり、考えたりしていることは自分と同じとは限らない
- ・一方的な考えでは、本来うまくいくことでも失敗してしまう恐れがある
- ・「関係の質」を高め、目標に向かって行動する



講演の様子



受講者の様子



グループ討議の様子

### 5 その他

参加者のアンケートでは、「記録するルールの重要性について勉強になった。日々の業務で実践したい」や「日頃、相手のことを考え、わかりやすく伝えることに心がけている。社内講習会で活かしていきたい」等の意見がありました。