

自ら考え・発見し 実技を交えて楽しく学ぶ

7月20日、カネハツ食品株式会社様と中部大学の食品プラントにてHACCP研修を実施しました。前回同様、感染症対応の手洗い、HACCP基礎講習、7Sクイズ、ハザード探し、清掃実演などの講習を実施致しました。2回目の講習会でしたが、参加者を変えて実施致しました。会社に戻られた時に従業員様同士で講習会について話が盛り上がるのが楽しみです。また、ハザード探しでは、思いもよらないハザードを発見され、自信をもって頂いたと思います。7Sクイズでは年次によってレベルの違いを感じましたが、若手の方々もこれから現場でセルフインスペクションに役立てて頂ければと思います。



↑基礎講座を受けてから実技にうつります。



↑清掃実演の様子。実際に手に取ってプロの清掃を体験していただきました。



↑当日のハザード探しの様子
HACCPの基礎講座から、実際の食品プラント内で各個人ごとでハザード探しを行いました。また、全員で見落としがちな危害を確認することで、各々が新たな気づきを持っていただけるような体験をしていただきました。

～当日の状況～

惣菜製造部	藤本 和真 様
品質保証部	古川 智美 様
佃煮煮豆製造部	高坂 宗寛 様
佃煮煮豆製造部	小林 東照 様

ご参加ありがとうございました。

当日は裏面に記したスケジュールを基に研修を行いました。手洗いや早押し7Sクイズ、ハザード探しを得点獲得のゲーム形式に行い、皆さんには積極的に参加していただきました。普段と異なる場所で研修を行うことで、企業の方にとって良い刺激になったと思います。また学生の方も企業と関わって、HACCPについて学べる貴重な機会になったと思います。



↑手洗いではATP測定器を用いて汚れの数値化を行いました。



防虫業者として、業界の方々のお悩みをダイレクトに聞ける機会として大変勉強になった1日でした。食品プラントでのHACCP研修を通し、今回の様な産学連携が出来る事を嬉しく思います。

7/20

当日スケジュール

- 13 : 00～ あいさつ(自己紹介)
- 13 : 15～ 手洗いの基本講座
実践 : 手洗い、汚れの数値化
- 13 : 45～ HACCP基礎講座
実践 : HA(ハザード)探し
あなた達が監査員!7Sクイズ
- 14 : 50～ 休憩 及び まとめ
- 15 : 00～ 汚れのメカニズムについて
実演 : 清掃(7S)
・ ランチャープロ
・ エアムースガン
・ くねくねノズル
・ シャットノクサス 他
- 15 : 30～ HA(ハザード)探し発表
わたしの7S活動の取り組み
- 16 : 15 学生からの質問コーナー
懇親会 及び 反省会
in 不言実行館 6階 イタリアン・トマトCafe

