鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属(学部(研究科)・学年): 農学研究科

生物環境学専攻 1年

氏名: 外海 卓英

授業科目名	食料環境システム学特論II
研修先(国·地域) 滞在地	タイ ラジャマンガラエ科大学
研修期間	2017年8月27日~9月3日

〔研修を通じて得た成果〕

本研修では、ラジャマンガラエ科大学の学生とペアになって英語によるHACCP講習を受けた。まず、講義によりHACCPの概要及び内部監査の手順について学んだ。その後実際に内部監査がどのように行われているかについてタイのキャッサバ加工工場にて社員の方々から教えていただいた。その際、本来なら企業秘密であるような監査に使った用紙なども見させていただき、よりリアルに監査の内容が分かった。マニュアルに書いていることが現場でできているのか。また、現場で行っていることをマニュアルにきちんと書けているのかを見ることが大切だと感じた。カップヌードル工場視察では、主に製造工程を見て、どこがCCP(重要管理点)であるのか確認し疑問に思ったことは工程ごとに質問することでHACCPの理解を深めることができた。タイ国で最も有名なカップヌードルの企業の工場であったため、工場の規模も大きく、食の安全にも特に気を使っているのが分かった。東南アジア最大のマーケットにも行ったがその市場の大きさには驚くばかりだった。フレッシュマーケットは眠らないマーケットと呼ばれていて、24時間365日活気に満ち溢れているらしい。主に全東南アジアの野菜や果実が集まっていた。最近では中国が市場進出してきているらしく、まだまだこれからマーケットを大きくしていくと聞いて中国の勢いに日本人としては危機感を感じた。

〔研修後の抱負〕

私は、県内の企業に食品安全技術を広めたりする食品管理技術研究会というサークルに所属している。そのため、今回の研修で学んだHACCP及び内部監査に関する知識や得た情報を県内の企業に発信していきたい。HACCPの義務化の流れが進めば、県内の食品企業はHACCPを取らないと工場を稼働できず倒産の危機に立たされてしまうことは明らかである。取得したHACCP内部監査員資格をつかって実際に県内の企業で内部監査を行うこと、HACCPマニュアルの作成に協力することで、企業のHACCP取得に少しでも貢献したい。そしてそのような実社会と結びついた活動が後々の就活に役に立つのではないかと思う。

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属(学部(研究科)・学年): 農学研究科

生物環境学専攻 1年

氏名: 甲山 航平

授業科目名	食料環境システム学特論II
研修先(国·地域) 滞在地	タイ ラジャマンガラエ科大学
研修期間	2017年8月27日~9月3日

〔研修を通じて得た成果〕

食の安全には様々な専門知識が必要であると授業で聞いていたが、実際の食品工場では、ほとんどが機械化されており、分析、抽出など化学的な仕事より、工学的な仕事が多い感じを受けた。自分ではものつくりをするメーカーに就職を考えてこの研究室を選んだが、食品産業でも重要であることを再認識した。特にGMPは装置管理と食品管理の関係性を明確にして、基準(操作時間と菌数の関係など)を作る仕事までできるようになるためにこれから勉強したいと思った。

HACCP工場では大したことはやっていないように見えるが、工場は綺麗になっており整理整頓がされるだけで も安全な食品が作れる気がした。

〔研修後の抱負〕

この研修で学んだ事は、HACCPと英語の2点だ。

まず、HACCPは今後義務化になる可能性が高く、今後多くの企業がHACCP認証に動き出すと思う。しかし、鹿児島県の多くの中小企業はHACCPの知識がない。専門家を呼ぶにしても、経費の面で不安があるといった課題がある。そこで本研修に参加した学生による内部監査、HACCPに関する教育等ができれば、経費も安くすむ上に、学生にとっても研修で学んだことがいかせるといったメリットになると思う。実際に鹿児島の企業の方とふれあうことで、地域に活かせると考える。

また、HACCPはアメリカで生まれたもので、日本国内での安全証明だけでなく、輸出入で利用することも多いと思う。つまり、HACCPは日本語だけでなく英語で勉強をする必要がある。就職で大きな武器となる資格を得ることができたと思う。

これらのことから、この研修は、学生にとってだけでなく、地域にとっても多くのメリットがあると思う。今後も続けてほしい研修である。

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属(学部(研究科)・学年): 農学研究科

生物環境学専攻 1年

氏名: 那賀 昌輝

授業科目名	食料環境システム学特論II
研修先(国·地域) 滞在地	タイ ラジャマンガラエ科大学
研修期間	2017年8月27日~9月3日

〔研修を通じて得た成果〕

今回の研修の目的は、「英語によるGMP/HACCPの内部監査養成コースとタイ国食品産業視察」である。 近年、食中毒事件などの恒常的な発生に伴い、食の安全が注目されている。食品の品質保証の認証制度として「HACCP」が用いられている。HACCP認証を取得・維持する上で内部監査は欠かせない。グローバル化が進んでいる中でHACCPを英語で学ぶことは非常に大切なことであり、また、内部監査を英語で行える大学生は日本の企業が求める人材であると考え、今回の研修に参加した。

まず、GMP/HACCPの内部監査養成コースは、ラジャマンガラエ科大学で実施した。現地の学生とバディを組み、最初の2日間は英語によるHACCPについての講義を受けた。普段日本語で学んでいるHACCPの規格を英語で学ぶことができ、専門的な知識も得ることができた。3日目には、澱粉工場で工場見学と内部監査の見学を行った、英語での内部監査の進め方(質疑応答の仕方等)や、書類の作成方法などを見学できたことは良い経験になり、また、英語による内部監査員資格を取得できたことは、今後就職した際にも必要なスキルになると思った。

タイ国食品産業視察では、カップヌードルエ場と市場見学を行った。カップヌードル工場はHACCPを取得していたが、金属探知機の場所など疑問に感じた点もあった。市場見学では、青果物市場を中心に見学した。広大な敷地面積があり、世界中から輸入してきた果物が陳列されていた。この市場には日本産の青果物は少なかったので、市場拡大のためにも鹿児島県産の青果物を海外に輸出すべきだと感じた。

〔研修後の抱負〕

今回の研修を終えてみて、タイを始めとした東南アジアの国々でも食の安全は重要視されており、今後、グローバル化が進むにつれて、HACCP認証を取得していなければ、海外に輸出できないケースも出てくるため、改めてHACCPの必要性を感じたし、鹿児島県でもHACCPの普及のために積極的に行動すべきだと思った。また、自分の英語力の無さを痛感し、今後、就職活動する際に英語による内部監査の資格を持っていても、英語が話せなければ意味がないように思うので、英語の勉強にも取り組んでいきたいと思った。

鹿児島大学長 殿

研修参加者

所属(学部(研究科)・学年): 農学研究科

生物環境学専攻 2年

氏名: 竹元 涉

授業科目名	食料環境システム学特論II
研修先(国·地域) 滞在地	タイ ラジャマンガラエ科大学
研修期間	2017年8月27日~9月3日

〔研修を通じて得た成果〕

今回、タイにてGMP&HACCPの研修が行われ、ラジャマンガラエ科大学の学生とともに研修に参加しました。研修は、HACCPの概論や内部監査について座学が行われ、その後実際にISO22000やHACCPを取得しているタイ国内の澱粉工場とインスタント麺工場を見学させていただきました。講義は英語で行われ、聞き取れないこともありましたが、学部生の時のHACCPの講義で概要などは理解していたため、英語の講義でも内容を理解することができました。実際に座学をやったあとに工場視察をすることで、内容を把握しやすいことも多くありました。特に、デンプンの工場で実際に内部監査の様子を見学させていただき、内部監査がどのように行われているのか、進行はどのような手順で行われているのか、監査側、被監査側はそれぞれどのような資料を準備しているのか、など知ることができました。また工場の工程を見学することで、どこがCCPに設定してあるのか、どのように設定した基準を管理しているのかなども見ることができました。

〔研修後の抱負〕

私たちの研究室では食品衛生が大きなテーマのひとつであり、卒業生の多くの方が食品業界に就職しています。食品を海外に向け販売する時代に移り変わっていく時代にHACCPやISOの取得は必須であると思います。先生からもHACCPに関する知識、HACCPの監査に英語で答えることができる英語力のある学生を企業は求めている、という話をよく聞きます。今回の研修にてHACCPの勉強はもちろんですがHACCPに使われる英語も学ぶことができたのは今後活かすことができると思います。また、HACCPは中小企業よりも大企業というイメージがありますが、鹿児島の中小企業にも導入して欲しいということから研究室では企業の方も参加可能なHACCPに関するセミナーも定期的に開催しており、毎回多くの企業様が参加していただいております。今回の研修で学んだ知識もセミナー等を通しても地域に還元していくことができると確信しています。