

# 2018年度入協式が行われました



3月26日(月)、2018年度入協式がコープいしかわ本部にて行われ、新しく6名が正規職員になりました。

入協式では長谷川理事長から歓迎のあいさつ、大谷専務理事、安部常任理事からはお祝いのメッセージや期待の言葉が贈られ、新入職員6名は、「これから組合員のくらしに役立つようがんばっていきたい」と決意表明を述べました。



## 食の安全・安心コラム

## 取引先への啓発活動

### 「地場メーカー育成セミナー」を開催しました



コープいしかわでは3月23日(金)、「じわもーる」で取引を行っている地元の食品メーカーを対象に「地場メーカー育成セミナー」を開催しました。このセミナーは地場の食品製造を担う取引先メーカーの品質管理力の向上を目的に毎年開催しており、食品衛生や食中毒対策などの課題についての実践報告を行ったり専門家を招いて学習を深めたりしています。

今回のセミナーでは、食品事業者として急務な対応課題である「HACCP(ハサップ)制度化」をテーマとして、専門家による学習講演では制度化に対応する準備・対策につなげられるように、HACCPへの理解や安全管理対策の向上の進め方などを詳しく学びました。



### HACCP制度とは

HACCPとは、工場や飲食店で安全な食品を製造するための衛生管理の方法です。原料の入荷から製造、出荷までのいくつもの工程において衛生管理をチェックすることで高い安全性を保證できます。

HACCPを制度化し、事業者を導入を義務付ける法律が2020年を目途に施行され、経過措置期間を経て2025年には完全施行が予定されています。



講師(有)食品環境研究センター  
取締役 新蔵 登喜男氏

#### 参加者の感想

- HACCPに対して、あやふやな知識が明確になりました。今現在、会社でやっていることなのでそれを徹底させれば良いと思いました。「何のためにやるのか」を理解させることがスタートだとも思いました。
- 今までHACCPのセミナーに2~3回参加しましたが、今回のセミナーがわかりやすく参考になった。
- HACCPに対する認識が変わりました。(ハードルが高いと思っていました。)
- HACCPに関して各社とも同様の悩みを持っていることを共有できた。他の会社の手法・やり方を聞く事ができた。