

「食品技術管理士」 資格認定制度スタート 合格者は17人



ケンコーマヨネーズ㈱
生産戦略本部
生産管理部管理課 課長
佐藤 政二郎さん

製造現場の窓口として 部門間の橋渡し役を担う

現在の私の業務は製造現場の窓口として、社内の他セクションとの橋渡しの役目をしております。そのため、製造現場についての知識を幅広く理解しておくことが必要と考えていました。今回の研修は講義の内容も幅広く、また座学だけではなく実習・演習も盛り込まれており、非常に役に立つものでした。今後はレベルアップのために、習得した知識をさらに深く理解していきたいと考えています。



平和食品工業㈱
坂戸工場 品質管理室
中村 優介さん

検証や工程の見直しに 研修成果を活用

研修では、講義を聴くだけでなく、手順書作成やハザード分析などの実習を行うことで、より深く理解することができたと思います。また、受講者同士で話し合いながら実習を進めることで、さまざまな考え方に触れ、視野を広げることができました。現在、工場の品質管理の仕事に従事していますが、製造トラブルの検証や工程の見直しなどを行うに当たって、研修で学んだハザード分析や「なぜなぜ分析」などの考え方が役に立っていると感じています。



王子サーモン㈱
ミネラルウォーター
事業本部 高丘工場
品質管理課 主任
富田 靖憲さん

後に続く人に 受講を勧めたい

「食品技術者養成学校」のカリキュラムにはグループ実習や演習が多く、製造現場を想定した課題をこなすことで、より理解がしやすかったと思います。会社では品質管理を担当していますが、研修で学んだことは仕事に全て関連しています。今後、さらなるスキルアップにつなげたいですね。研修への参加を検討している方々にぜひ受講を勧めたいと思います。



㈱ヤマザキ
ヤマザキグループ
品質管理本部 次長
原田 奈穂さん

安全・安心な商品を消費者に届けたい

研修には工場の生産現場での良品作りを支えるための身近な内容がたくさん盛り込まれていて、大変役に立ちました。7月より商品開発部から品質管理本部へと異動になり、新しい分野での活動が始まったのですが、今回参加したことで、より知識の幅を広げることができたと思います。

社内の品質レベルを向上できるよう、研修で学んだ基礎知識を早く自分のものにして、安全・安心な商品を消費者の元に届けられるよう努力していきたいと思っています。



㈱北香
製造部 次長職
佐藤 浩敏さん

より安全で高品質な商品提供と作業環境の構築を追求

当社は漬物とカット野菜の製造を行っており、私は製造ラインの生産管理を担当しています。「食品技術者養成学校」を受講したのは、これまで長く担当してきた営業職から製造部門に異動した直後のことで、不慣れな環境と知識・技術不足に不安を抱えていた私にとって「渡りに船」でした。食品製造に携わる者として身に付けておかねばならない安全・品質管理、従業員教育に関して、必要とされる分

野やポイントが体系的に網羅され、分かりやすい研修でした。

受講後早速、HACCPの導入に着手し、6段階の評価を得ることができました。現在もさらなる安全性の向上を目指していますが、疑問や問題が発生すると、今でもテキストを見返しています。

食品製造の現場ではますます高度な管理が要求されています。より安全で高品質な商品提供と作業環境の構築を追求していきます。



日本食糧新聞社と日本冷凍食品検査協会による「食品技術管理士」資格認定制度が本年4月にスタート。「食品技術管理士」(英文表記: Food Technical Engineer)は8月6日付で商標登録された。受験資格は「食品技術者養成学校」修了生に付与される。7月から9月にかけて3回の認定試験が行われ、受験者20人中17人が合格した(合格率85%)。合格者発表とともに、コメントを掲載する(実名掲載辞退の意思表示があった方は不掲載)。



㈱北燦食品
商品部 次長職
山本 金志郎さん

製造現場における 「物の流れ」「人の動き」を理解

私は惣菜工場で、「工場の粗利益管理」「原材料在庫の管理」「原材料調達」の業務のほか、当社が販売する商品のプランニングや見積もり・規格基準書の整備などの対外窓口業務を行っています。

営業部門から製造部門へ異動した直後に受講しました。食品の製造に携わるのは全くの初心者でしたが、本講座を受講したことで、食品製造工場に従事する者として重要な食品の安全、工場の運営のために必要な知識・技術を体系的に習得することができました。

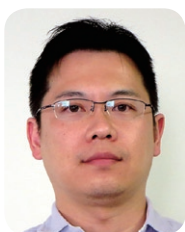
業務上、工場へ原材料が入荷してから製品として出荷するまでの「物の流れ」や、それに携わる「人の動き」などを理解しておく必要がありますが、本講座で学んだ衛生管理・生産管理の手法や HACCP の知識を実務として生かすことができています。今後も自分自身の知識・技術を高めて、業務に生かしたいと思います。



㈱トーカン
惣菜営業部 生産部生産管理課
進藤 泰明さん

ISO 22000 認証取得に向け活動

安全・安心な食品工場を目指すべく、ISO 22000 の認証取得に向けた基礎を学ぶために受講しました。食品技術者として生産管理の知識、食品表示、新人教育などを総合的に学べたこと、また、さまざまな食品工場の方と懇親会などを通じ意見交流できたことが印象に残っています。研修で学んだことを工場内に広め、ISO 22000 の認証取得に向けて活動しています。



㈱シェフグランノール
製造部門
商品開発部門 次長職
中井 仁さん

意識改革と教育を積み重ね レベルアップを目指す

セミナーや講習という座学的な知識の植え込みが多く、現場で起こっている問題点と乖離していたり知識が先行しているために、製造現場にとって必要な視点や行動が忘れられがちだと感じていました。

「食品技術者養成学校」は全く違うものでした。現場を知る講師のもとに具体的な事案を題材にグループ討議を行う、解決手法を身に付けていく、とても実務的な内容でした。受講者各自が見いだした問題解決方法は、現場の担当者や責任レベルの違いで起こってくる捉え方の違いであり、工場全体の改善への取り組みとして現実に近いと感じました。

製造、工場運営は人が行うものです。研修を終え、パートさんや従業員により分かりやすい言葉や方法で教えていくように取り組んでいます。現場の先頭に立ち、基本となる人（従業員）の意識改革、教育を積み重ね、工場全体のさらなるレベルアップを目指していきます。

食品技術管理士とは

「食品技術管理士」は、製造現場の生産・品質管理に関わる専門知識を有し、製造過程の改善を効果的に実施できるスキルを「食品技術者養成学校」の主催者が認定する。

資格の力量要件は、①食品工場の製造現場を管理するために必要とされる一般的な知識を有する、②製造現場における問題解決について、問題点の顕在化と改善案を策定できる、③製造現場に関わる作業を標準化し、作業手順書等の文書作成が適切にできる、④ HACCP 手法による食品安全に関わる取り組みが適切にできる、⑤従業員の教育訓練方法、製造現場におけるコミュニケーション力を身に付けていること。筆記試験で 70 点以上得た合格者に資格認定証を授与、認定者台帳に登録する。

食品技術者養成学校の 6 日間のカリキュラムを通じて、食品技術者に必要とされる

知識とスキルを体系的に学ぶ。紹介事例が具体的であること、実習やグループワークが多いのが特長で毎回受講者の評価が高い。「現場や利益を考慮した講義であるため、共感できることが多い」「考え方や捉え方が分かった」「専門用語や知識を教わるセミナーはよくあるが、教科書的な内容で難しく感じるし現実味が無い。身に付くセミナーはこのようなスタイルがよい。すぐに活用できる」といった声が寄せられている。

9 月開講の第 7 期現在、87 社（団体）164 人が受講。そのうち約 3 割がリピーターに当たる。最近では惣菜製造に携わる企業の受講が目立ち、メーカーだけでなくスーパーマーケットやコンビニエンスストアの関連会社からの申し込みが増えた。

こうした状況について主催者を代表し、今野正義・日本食糧新聞社会長 CEO は「食



品業界をめぐる現在の大きな流れの中で、やるべきことはきちんとやらないと競争に勝てない。しっかりと技術に基づく製品の安定供給は企業の自信になり、取引先からも信頼される。技術分野の知識は欠かせない」と語る。

確かな知識とスキルを持ち、製造現場でリーダーシップを発揮する人材がこれからますます増えていくことを期待したい。

食品技術者養成学校の詳細は「日本食糧新聞社 食品技術者養成学校」ホームページを参照。