

【補足】

エントリー商品の製造における品質管理について

2013 年より開催している本大会をより有意義な大会とすべく、本年は一部をリニューアルし、開催目的を改めて明確化した上で、以前から課題となっていた点の改善も併せて実施いたします。

これまでの課題の一つに、製造拠点の選定に関する難易度の高さや、不透明性があげられます。本大会では、開催概要/募集要項の「5. 応募条件」に記載の通り、開発される商品が一般消費市場において流通可能な商品であることを前提としているため、その品質担保は必要不可欠であり、重要な改善点として捉えています。

これらの背景から、エントリーを考えて頂いている関係者の皆様に、製造拠点の選定に関する各種要件を改めて明確化すると共に、応募から審査を経て、最終的にグランプリを獲得され、流通化の検討に至るまでの各プロセスにおける要件を段階的に設定することで、より有用でエントリーし易い環境を整えることといたしました。

食品の開発・製造を学ぶ高校生の皆様に、実態に即した食品の安全性を確保する管理手法（HACCP に沿った衛生管理の実施や製造管理）を学んでいただき、品質管理ヒアリングシート/チェックシートへの回答を通じて、食品製造における品質管理の重要性を理解し、実践する力を身につけていただくことを願っています。

また、現時点で要件に満たない場合でも、改善可能と思われるケースについては、当社より具体的な改善提案などを実施していくことで、より深い知識の取得と経験に繋がるよう、ご支援いたします。

<応募時(一次予選審査時)> 品質管理ヒアリングシート(6項目)

- 最初に以下に示した動画をご視聴ください。安全な食品を製造するための基本は何か、食品安全・管理手法をご紹介します。

・題目: はじめに「危害要因(ハザード)」を知りましょう

・視聴時間: 約 15 分

・視聴 URL: <https://youtu.be/uQk477WSGD0?si=mJd6VGYpEscU0qwd>

・引用: 一般財団法人食品産業センター



- これらは、ご参加頂く高校生の皆様に、エントリー商品の製造を委託されるご協力企業様との面談を通じ、チェックして頂くことを想定しています。また、自校でエントリー商品を製造される場合は、セルフチェックとしてご活用下さい。
- 本ヒアリングシートにおいて「いいえ」と回答された項目があった場合でも、それが改善可能な項目であれば予選通過の可能性はあります。エントリー商品の品質管理と安全性を確認するための重要な情報となりますので、正確にご記入をお願いいたします。

＜二次予選審査時＞品質管理チェックシート(20項目)

- 一次予選審査(試食審査・書類審査)通過校に対して、二次予選審査としてより詳細な品質管理チェックを実施させていただきます。そのため、エントリー商品の製造を委託されるご協力企業様に直接ご記載いただくことを想定しています。
- 一次予選審査通過校には、当社から本シートを送付いたします。連絡を受けた高校は、製造元に記載いただくようご依頼ください。
また、自校でエントリー商品を製造される場合は、高校側でご記載ください。

＜グランプリ(大賞)獲得商品＞製造元(工場)の現地確認

- グランプリ(大賞)を獲得した商品については、大会後、当社取引先の小売業へ提案させていただくことを前提に、製造元への事前許可を得たうえで、当社品質保証部の担当者が製造元の工場へ訪問させていただく場合がございます。訪問時には、二次予選審査でご記入いただいた品質管理チェックシート(20項目)の内容を参考に、実際の品質管理体制について確認させていただきます。

以上