

[授業科目名] 食品安全マネジメントシステム (FSMS) 特論		[授業方法] 講義・演習	[授業担当者名] 岸本満
[単位数] 2	[必修・選択] 選択	[備考] 寄付講座	
<p>授業の到達目標及びテーマ</p> <p>食品事業がグローバル化し、食品安全が世界共通の課題となるなか、我が国でもフードチェーンすべての段階で専門的知識を有し、かつリーダーシップやコミュニケーション力も有した「食品安全専門人材」の育成が急務である。食品安全専門人材とは、産業界で品質保証、品質管理、衛生管理等を担う者、行政で食品安全、食品衛生監視等を担う者、学校等で食の安全に係る研究、教育等を担う者などで、食品安全マネジメントシステム (FSMS) を理解し、管理・運営できる人材である。</p> <p>食品安全マネジメントシステム (FSMS) は、食品安全を脅かすハザード(危害)を適切に管理する仕組みによって安全を保証することを目指すもので、ISO 22000(食品安全マネジメントシステム・フードチェーンの組織に対する要求事項)や FSSC 22000(食品安全システム認証 22000)、JFS 規格などがある。</p> <p>本授業は、食品微生物学、給食管理実習、衛生管理システム、食品安全学特論を履修した学生等を対象にし、食品安全に関する基礎的な知識と経験を土台に、さらに専門的な幅広い知見を学び、食品安全マネジメントを実践できる力量を身につけることを目標とする。本履修により食品安全専門人材の使命、役割を理解し、FSMS を運用するために必要な知識、資質について理解、説明できるようになる。さらにフードチェーンの各段階における FSMS の事例を学ぶことで、マネジメントシステム構築に求められる要素を理解、説明できるようになる。</p>			
<p>授業の概要</p> <p>食品安全専門人材の使命、役割や FSMS 構築の課題、ISO22000 等の FSMS 規格の構造と要求事項について学ぶ。外部（企業等）から特別講師を招いてフードチェーンの各段階における FSMS の構築事例等を学ぶ。これらの学びを基にして食品安全専門人材に求められる資質とスキル等について発表し議論する。</p>			
<p>学生に対する評価の方法</p> <p>課題レポート及び発表内容を5段階（1~5点）で評価する。課題提出が90%以上、かつ3点以上が75%以上でなければならない。</p>			
<p>授業計画（回数ごとの内容等）</p> <p>第1回（講義）食品安全専門人材の使命と役割 第2回（演習）FSMS 構築の意義と FSMS 規格の構造と要求事項（ISO22000,FSSC22000、JFS 規格） 第3回（講義）品質管理・品質保証における FSMS の役割 第4回（講義）食品生産における FSMS [農業・水産業等] 第5回（講義）食品製造における FSMS (1) [農産加工品等] 第6回（講義）食品製造における FSMS (2) [食肉加工品等] 第7回（講義）食品製造における FSMS (3) [水産加工品等] 第8回（講義）食品製造における FSMS (4) [冷凍・チルド食品等] 第9回（講義）食品製造における FSMS (5) [缶詰・レトルト等] 第10回（講義）食品製造における FSMS (6) [惣菜・漬物・日配品等] 第11回（講義）給食サービスにおける FSMS 第12回（講義）外食・中食サービスにおける FSMS 第13回（講義）食品流通・小売における FSMS 第14回（講義）情報・コミュニケーション管理 第15回（演習）食品安全専門人材に求められる資質とスキル</p>			
<p>使用教科書</p> <p>授業回ごとにオリジナルの教材テキスト、資料、課題等を配布する。</p>			
<p>自己学習の内容等アドバイス</p> <p>「ISO22000ISO 22000:2018 食品安全マネジメントシステム要求事項の解説」（日本規格協会 2019.01.31 発行）、「やさしい ISO 22000 食品安全マネジメントシステム構築入門」（日本規格協会 2019.02.25 発行）など FSMS に関する参考書を参考にするとよい。</p>			