

名古屋学芸大学 栄養科学研究科

# 2022年度寄附講座

講座名

食品安全マネジメントシステム特論

講座名

食品安全マネジメントシステム(FSMS)特論

寄付者

朝日メンテナンス工業株式会社  
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄2-11-3

講座担当

教授 岸本満(1~15回)、および特別講師(3、5~15回)

講座名

食品安全マネジメントシステム(FSMS)特論

開講期間

2022年9月16日(金)~2023年1月13日(金)  
毎週金曜日  
(9/23、10/28、12/30を除く)

開講時限

15:35~17:05 (90分)

受講方法

対面およびZOOMによる遠隔授業

## 講座名

## 食品安全マネジメントシステム(FSMS)特論

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を有した「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。

本学の管理栄養学部は2019年に「食品安全専門人材の育成と給食管理実習」を実践する組織としてFSMSの国際規格ISO22000:2018の認証を取得した。本講座はより高度な専門人材の育成を意図して開設された。

講座開設の  
背景

## 講座名

## 食品安全マネジメントシステム(FSMS)特論

## 講座の目標

食品安全に関する専門的かつ幅広い知見を学び、食品安全マネジメントを実践できる力量を身につける。

食品安全専門人材の使命、役割を理解して、FSMSを運用するために必要な知識、資質について理解し、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を理解し実践に応用できる資質を修得する。

## 講座概要

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。  
次に特別講師を招きフードチェーンの各段階におけるFSMS構築事例等を学び、  
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。

## 講座名

## 食品安全マネジメントシステム(FSMS)特論

## 講座計画

- |          |  |   |               |
|----------|--|---|---------------|
| 09/16(金) | 第1回(講義) 食品安全専門人材の使命と役割   | } | (岸本)          |
| 09/30(金) | 第2回(演習) FSMS構築の意義とFSMS規格の構造と要求事項<br>(ISO22000,FSSC22000,JFS規格) |   |               |
| 10/07(金) | 第3回(講義) 品質管理・品質保証におけるFSMSの役割                                   | } |               |
| 10/14(金) | 第4回(講義) 食品安全専門人材に求められる資質とスキル                                   | } | (岸本)          |
| 10/21(金) | 第5回(講義) 食品製造におけるFSMS(1)  | } | (特別講師と<br>岸本) |
| 11/04(金) | 第6回(講義) 食品製造におけるFSMS(2)  |   |               |
| 11/11(金) | 第7回(講義) 食品製造におけるFSMS(3)  |   |               |
| 11/18(金) | 第8回(講義) 食品製造におけるFSMS(4)  |   |               |
| 11/25(金) | 第9回(講義) 食品製造におけるFSMS(5)  |   |               |
| 12/02(金) | 第10回(講義) 食品流通・小売におけるFSMS                                       |   |               |
| 12/09(金) | 第11回(講義) 外食・中食サービスにおけるFSMS(1)                                  |   |               |
| 12/16(金) | 第12回(講義) 外食・中食サービスにおけるFSMS(2)                                  |   |               |
| 12/23(金) | 第13回(講義) 給食サービスにおけるFSMS  |   |               |
| 01/06(金) | 第14回(講義) 情報・コミュニケーション管理  |   |               |
| 01/13(金) | 第15回(講義) 食品生産におけるFSMS  | } |               |

授業回	食品安全マネジメントシステム(FSMS)特論		特別講師
第3回	10/7(金)	品質管理・品質保証におけるFSMSの役割	味の素(株) 濱崎芳活
第5回	10/21(金)	食品製造におけるFSMS(1)	キューピー(株) 武内 章
第6回	11/04(金)	食品製造におけるFSMS(2)	日本ハム(株) 宇都佳裕
第7回	11/11(金)	食品製造におけるFSMS(3)	カネテツデリカフーズ(株) 美馬俊哉
第8回	11/18(金)	食品製造におけるFSMS(4)	マルハニチロ(株) 多田元比古
第9回	11/25(金)	食品製造におけるFSMS(5)	ハウス食品(株) 辻 倫也
第10回	12/02(金)	食品流通・小売におけるFSMS	イオン(株) 品質管理部 川田佳奈
第11回	12/09(金)	外食・中食サービスにおけるFSMS(1)	(株)すかいらくホールディングス 源川洋子
第12回	12/16(金)	外食・中食サービスにおけるFSMS(2)	(株)トリドールホールディングス 柏木章嘉
第13回	12/23(金)	給食サービスにおけるFSMS	富士産業(株) 池谷雅伸
第14回	1/6(金)	情報・コミュニケーション管理	東京理科大 堀口逸子
第15回	1/13(金)	食品生産におけるFSMS	ヤンマーホールディングス(株) 二階靖樹

## 特別講師による授業の進め方

- ◆授業は岸本が進行。
- ◆特別講師から約60分間、日常業務やFSMSへの取り組みなど紹介
- ◆残りの時間で質疑応答やディスカッションを行う。
- ◆「対面」と「ZOOMによる遠隔授業」を併用。
- ◆岸本と受講生は原則「対面」での参加。
- ◆講師は原則「対面」だが都合により「ZOOM」による登壇もある。
- ◆講師は自身の授業回以外にZOOMで参加することがある。