

名古屋学芸大学 栄養科学研究科

2024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（全授業回担当）
および特別講師12名（3～14回の各回担当）

講座名	食品安全マネジメントシステム（FSMS）特論
開講期間	2024年9月20日（金）～2025年1月17日（金）の間の 隔週金曜日（以下）；計15回 1・2回（9/20金）・3・4回（10/4金）・5・6回（10/18金） 7・8回（11/1金）・9・10回（11/15金）・11・12回（11/29金） 13・14回（12/13金）・15回（1/10金）※補講（休講時の対応として） （1/17金）
開講場所	名古屋外国語大学 名駅キャンパス（予定） （名古屋市西区則武新町3-1-17 BIZrium名古屋6F） https://www.nufs.ac.jp/outline/access/maccess/ https://www.nufs.ac.jp/facility/mfacility/
開講時限	13：20～14：50（90分）、15：00～16：30（90分） ・ ・ ・ 2時限連続で受講
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

講座開設の 背景

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、<u>食品安全マネジメントを実践できる力量を身につける。</u> 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、<u>フードチェーンの各段階におけるFSMSの事例を学ぶ</u>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	09/20（金）第1回（講義）	食品安全専門人材の使命と役割	（岸本）
	09/20（金）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）	
	10/04（金）第3回（講義）	食品生産におけるFSMS	（特別講師と 岸本）
	10/04（金）第4回（講義）	品質管理・品質保証におけるFSMSの役割	
	10/18（金）第5回（講義）	食品製造におけるFSMS（1）	
	10/18（金）第6回（講義）	食品製造におけるFSMS（2）	
	11/01（金）第7回（講義）	食品製造におけるFSMS（3）	
	11/01（金）第8回（講義）	食品製造におけるFSMS（4）	
	11/15（金）第9回（講義）	給食サービスにおけるFSMS	
	11/15（金）第10回（講義）	食品製造におけるFSMS（5）	
	11/29（金）第11回（講義）	外食・中食サービスにおけるFSMS（1）	
	11/29（金）第12回（講義）	外食・中食サービスにおけるFSMS（2）	
	12/13（金）第13回（講義）	食品流通・小売におけるFSMS	
	12/13（金）第14回（講義）	情報・コミュニケーション管理	
	01/10（金）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	（岸本）
	01/17（金）補講日（休講時の対応として）		

	2024年度 食品安全マネジメントシステム（FSMS）特論 2024.09.25時点案				
授業回	月 日（曜）	時 限	時 間	テーマ等	担 当 講 師
第1回	09/20（金）	3限	13：20～14：50	食品安全専門人材の使命と役割について	岸本 満
第2回	09/20（金）	4限	15：00～16：30	FSMS構築の意義とFSMS規格の構造と要求事項	岸本 満
第3回	10/04（金）	3限	13：20～14：50	食品生産におけるFSMS	ヤンマーホールディングス(株) 二階氏
第4回	10/04（金）	4限	15：00～16：30	品質管理・品質保証におけるFSMSの役割	味の素(株) 品質保証部 濱崎氏
第5回	10/18（金）	3限	13：20～14：50	食品製造におけるFSMS（1）	日本ハム(株) 木村氏
第6回	10/18（金）	4限	15：00～16：30	食品製造におけるFSMS（2）	キューピー(株) 大河内氏
第7回	11/01（金）	3限	13：20～14：50	食品製造におけるFSMS（3）	マルハニチロ(株) 多田氏
第8回	11/01（金）	4限	15：00～16：30	食品製造におけるFSMS（4）	カネテツデリカフーズ(株) 川上氏
第9回	11/15（金）	3限	13：20～14：50	給食サービスにおけるFSMS	富士産業(株) 一宮氏
第10回	11/15（金）	4限	15：00～16：30	食品製造におけるFSMS（5）	ハウス食品（株） 辻氏
第11回	11/29（金）	3限	13：20～14：50	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 源川氏
第12回	11/29（金）	4限	15：00～16：30	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 柏木氏
第13回	12/13（金）	3限	13：20～14：50	食品流通・小売におけるFSMS	イオン(株) 品質管理部 吉田氏
第14回	12/13（金）	4限	15：00～16：30	情報・コミュニケーション管理	東京理科大学 堀口逸子先生
第15回	01/10（金）	3限	13：20～14：50	食品安全専門人材に求められる資質とスキル	岸本満
		4限	15：00～16：30	（受講生によるプレゼン/意見交換、討論など）	岸本満・受講生

1/17(金) 補講回を設ける。自然災害や特別講師の都合で休講になったときは1/17金を充てることがある。

授業の進め方など【3～14回】

◆授業は岸本が進行します。

◆特別講師から、

45～60分間、日常業務やFSMSへの取り組みなどをご紹介します。

(P P t 資料等を事前に (1週間前まで) ご提供ください)

◆残りの時間は質疑応答やディスカッションを行います。

◆「対面」と「ZOOMによる遠隔授業」を併用します。

◆岸本と受講生は原則「対面」で参加します。

◆講師の先生も原則「対面」ですが「ZOOM」になることもあります。