

食品安全管理に関する標準化講座

講座概要

食のグローバル化が急速に進展する中、HACCPを含む食品安全管理の実施・向上と民間認証の活用が世界共通の課題となっており、我が国でも食品衛生法が改正され、HACCPが制度化されることとなりました。食品安全・信頼性の向上と国際競争力を強化していくためには、食品安全管理や農業の持続可能な取組の国際標準化や規格・認証等の活用が重要になります。本講座では、食品安全管理をめぐる動きや、国際的な規格・認証の枠組であるGFSI、日本発の規格・認証であるJFSやASIAGAP等について、具体的な事例を交えて学習します。

地方自治体及び産業界において、製造・品質管理、研究開発、マーケティング、営業、法務などの業務に携わっている方向けの内容となりますが、ご興味のある方ならどなたでも受講できます。講師は農林水産省の担当職員に務めていただきます。

実施責任者：食健康科学教育研究センター 粕谷 健一

□講義日程

日 程		講 義 内 容	講 師
第 1 日	11 月 22 日 (木)	14:20 ～ 15:50	【食品安全管理をめぐる動き】 理工学府(食健康科学教育研究センター) 教授 園山 正史 農林水産省 食料産業局食品製造課 食品企業行動室 課長補佐 清水 美佳子
		16:00 ～ 17:30	【食品安全管理の規格・認証と専門人材育成の取組】 食品安全管理の規格・認証の国際的な枠組であるGFSIや、日本発の規格・認証であるJFS、ASIAGAPについて、具体的な取組事例を交えて説明した後、農林水産省が推進している産学官連携による食品安全専門人材育成の取組について説明します。 ※園山講師がテーマごとに導入レクチャー(25分程度)をし、その後、清水講師が専門的見地から講義いたします。また、講義のまとめ(5分程度)を園山講師が行います。