令和５年度

履修証明プログラム

かごしまルネッサンスアカデミー
食品安全管理基礎講座
（第１期）

鹿 児 島 大 学

目　　次

履修証明プログラム「かごしまルネッサンスアカデミー」

食品安全管理基礎講座　募集要項

Ⅰ．　はじめに…… 1

Ⅱ．　募集について…… 1

１．募集人員…… 1

２．受講のための資格…… 1

３．受講料…… 2

４．受講方法…… 2

５．授業資料等の配布方法…… 2

Ⅲ．　申請手続き…… 2

１．申請期間…… 2

２．申請方法…… 2

３．申請書類…… 2

４．申請書類の提出先…… 2

５．申請上の留意事項…… 3

６．選抜方法…… 3

７．発表…… 3

Ⅳ．　カリキュラム・修了要件…… 3

１．開講式…… 3

２．開講期間…… 3

３．修了要件…… 3

Ⅴ．実施体制…… 3

Ⅳ．その他…… 3

１．修了証明について…… 3

２．単位の授与の有無について…… 3

３．個人情報の取り扱いについて…… 3

４．宿泊施設について…… 4

５．不測の事態が生じたときの対応…… 4

６．ＪＦＳＭ認定の修了証について…… 4

７．問い合わせ先…… 4

食品安全管理基礎講座カリキュラム…… 5～12

申請書類等一式…… 13～16

「かごしまルネッサンスアカデミー」
食品安全管理基礎講座 募集要項

Ⅰ．はじめに

食品関連産業をとりまく環境は刻々と変化しており、令和３年６月１日からは原則としてすべての食品等事業者が HACCP に基づいた衛生管理を実施することになりました。HACCP を導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが 不可欠であり、次世代の地域の食品産業の発展のためには食品製造時の衛生管理計画を、自身で策定・実行・検証できる人材を増やすことが急務となっています。この課題に応えるために、食品製造管理に関わる基本知識を習得するための履修証明プログラムとして、食品安全管理基礎講座を開設いたしました。

本講座では、食品製造にかかわる基礎科目として、食品の原材料やその加工特性、加工から流通に至るまでの衛生に関する知識や、食品・原材料の輸出入に関わる国内外の食品安全規格に関する動向等を体系的に学んでいただき、さらに、HACCP による管理プランについて、日本食品安全マネジメント協会（JFSM）の規格である JFS-A/B 規格に基づいた作成演習を行います。

なお、本プログラム修了者には、食品安全管理に関する力量の証明として、履修証明プログラム修了証の他に JFSM が認定する「食品安全基礎研修」の修了証を発行します。

Ⅱ．募集について

１．募 集 人 員

20 名 （定員を超える応募があった場合は書類選考を行います）

２．受講のための資格

以下のいずれかに該当するものとします。

（１）大学を卒業した者
（２）短期大学、高等専門学校を卒業した者
（３）修業年限４年以上の大学２年以上在学し 62 単位以上の単位を修得した者
（４）外国において（１）、（２）、（３）に相当する資格を得たと認められる者
（５）専修学校の専門課程のうち、文部科学大臣の定める基準（修業年限２年以上で課程の修了に必要な総時間数は 1,700 時間以上であること）を満たす過程を修了した者
（６）高校卒業以上と同等の学力があると認められる者で、令和５年３月末において食品関連産業の従事経験が２年以上の者
（７）外国において（６）に相当する資格を得たと認められる者で、令和５年３月末において食品関連産業の従事経験が２年以上の者

３．受講料等

84,000円

・実習に係る保険料等、実費負担が生じる場合があります。

・入構車両パスカードの購入を希望される場合、別途実費負担となります。

（パスカード代：10,900円）

（鹿児島大学交通規則に基づく審査を経て、入構証及びパスカードを発行します。）

・受講料など、お支払後の返金は一切致しかねますのでご了承下さい。

４．受講方法

対面式授業、zoomによる遠隔授業、オンデマンド視聴を組み合わせて行います。7頁～12頁のシラバスでご確認ください。詳細については事務局(risyu-foodsafety@agri.kagoshima-u.ac.jp)にお問い合わせ下さい。

５．授業資料等の配布について

授業資料の配布についてはメール添付または、webでのファイル転送サービスを使用する予定です。詳細は開講式当日のオリエンテーションの際にご説明いたします。

Ⅲ．申請手続き

１．申請期間

（１）募集期間：令和５年４月３日（月）～令和５年４月２１日（金）

２．申請方法

（１）申請書類の入手方法

申請書類は本募集要項14頁～16頁にございます。

鹿児島大学 高等教育研究開発センター 生涯学習部門 かごしまルネッサンスアカデミーホームページからダウンロードすることもできます。

(https://www.life.kagoshima-u.ac.jp/rena/)

（２）申請書類の提出方法

郵送（簡易書留）のみ といたします。(**4月21日（金）必着**)

３．申請書類

①提出書類チェックシート

②様式１　受講申請書

③様式２　履歴書

④様式３　受講希望理由書

４．申請書類の提出先

〒890-0065　鹿児島市郡元１－21－24

鹿児島大学農学部 食品安全管理基礎講座事務局

５．申請上の留意事項

（１）申請書類の郵送は**「簡易書留」**とし、封筒の表に「食品安全管理基礎講座受講申請書在中」と**朱書**してください。
（２）申請書類の不備な物は受け付けられませんので、記載には十分ご留意ください。
（３）虚偽の記載があったものは、受講許可を取り消す場合があります。

６．選抜方法

受講者の選抜は、受講資格を満たしているか確認のうえ決定します。
定員を超える応募があった場合は書類選考を行います。

７．発　表

令和５年５月下旬に本人に通知（文書発送）します。

Ⅳ．カリキュラム・修了要件

１．開 講 式　：令和５年６月３日（土）

２．開講期間　：令和５年６月３日（土）～ 令和５年１２月２日（土）

３．修了要件　：総時間数 84 時間の講義全てに出席し、講義ごとに定める科目修了試験の合格基準に達し、かつ、最終試験の合格基準に達すること（鹿児島大学の特別の課程における履修証明プログラム関する規則に準じる）。

Ⅴ．実施体制

実 施 部 局：農学部
実施責任者：寺岡 行雄（農学部長）
実 施 代 表 者：濱中 大介（准教授）
担 当 講 師：北原 兼文（教授）、紙谷 喜則（准教授）、濱中 大介（准教授）、宮田 健（准教授）、加治屋勝子（准教授）、渡部由香（准教授）、学外講師４名

Ⅵ．その他

１．修了証明について

定められた修了要件を満たした方には履修証明制度のもと、鹿児島大学より「履修証明書（食品安全管理基礎講座修了証）」を交付します。また、履修証明書に加えて、日本食品安全マネジメント協会（JFSM）認定の食品安全基礎研修の修了証を発行します。

２．単位の授与の有無について

本履修証明プログラム修了者への単位の授与はありません。

３．個人情報の取り扱いについて

申込みに際しご記入いただいた個人情報は、受講申請の確認、連絡、名簿作成、研修時の保険加入、受講者の統計以外の目的に使用いたしません。

４．宿泊施設について

本講座受講のための宿泊施設はありません。

５．感染症拡大等の不測の事態の際の対応について

実施期間中に感染症等が拡大するなど不測の事態が生じた場合、授業の延期や中止の措置をとることがあります。中止の場合、受講料の払い戻しはいたしませんのでご了承下さい。

６．JFSM 認定の「食品安全基礎研修」の修了証をすでに所有しておられる方には、重ねての修了証発行は行いませんのでご注意ください。また、本講座においては監査コースの研修修了証は発行できません。監査コースについては事務局にお問い合わせください。

７．問い合わせ先

〒890-0065　鹿児島市郡元１－21－24
鹿児島大学農学部内　食品安全管理基礎講座事務局
Mail: risyu-foodsafety@agri.kagoshima-u.ac.jp
Tel: 099-285-3558（窓口教員：濱中大介）

※メールでのお問い合わせをお勧めいたします。
※土日、祝祭日の対応は出来かねますのでご了承ください。

食品安全管理基礎講座　令和５年度カリキュラム

1時限（8:50～10:20）、2時限（10:30～12:00）、3時限（12:50～14:20）、
4時限（14:30～16：00）、5限（16:10～17:30）

科目名		講義内容	時間	講師	講義日(予定)	時限
開講式、オリエンテーション		開講宣言 プログラムの注意事項	—	岩井久（鹿児島大学理事） 濱中大介	6/3(土) 場所：農学部大会議室	2
1. 植物性食品学 12 時間	講義	植物性糖質の概要	1.5	北原　兼文	6/3(土)	3
	講義	澱粉・ショ糖の化学と利用	1.5		6/3(土)	4
	講義	植物性タンパク質の概要	1.5		6/10(土)	2
	講義	大豆・小麦タンパク質の化学と利用	1.5		6/10(土)	3
	講義	植物性油脂の概要	1.5		6/10(土)	4
	講義	大豆油･菜種油・パーム油の化学と利用	1.5		6/17(土)	2
	講義	油脂の製造と加工	1.5		6/17(土)	3
	講義	嗜好飲料（茶）と香辛料の化学と利用	1.5		6/17(土)	4
2. 動物性食品学 12時間	講義	食肉の概説、筋肉の話	1.5	宮田　健	オンデマンド	
	講義	食品表示（食肉）	1.5			
	講義	ミルクの概説	1.5			
	講義	牛乳の製造	1.5			
	講義	チーズ	1.5			
	講義	鶏卵の概説	1.5			
	講義	卵のおいしさ	1.5			
	講義	卵加工品	1.5			
3. 食品加工学 12時間	講義	微生物の増殖条件と制御法	2	渡部　由香	オンデマンド	
	講義	密封殺菌食品（缶詰・レトルトの科学）	1.5			
	講義	糖蔵（ジャムの科学）	1.5			
	講義	塩蔵（漬物の科学）	1.5			
	講義	乾燥食品	1			
	講義	カット野菜製造時の諸問題	1.5			
	講義	青果物加工時の褐変現象と対策	1.5			
	講義	まとめ・レポート作成	1.5			
4. 食品衛生学 12時間	講義	食中毒と食品媒介疾病	1.5	加治屋勝子	オンデマンド	
	講義	ウイルス性食中毒	1.5			
	講義	細菌性食中毒	1.5			
	講義	原虫性食中毒	1.5			
	講義	寄生虫性食中毒	1.5			
	講義	自然毒と化学物質	1.5			

	講義	食品中の汚染物質と食品添加物	1.5			
	講義	まとめ	1.5			
5.食品産業規格概論 12時間	講義	GFSI（世界食品安全イニシアチブ）の取り組みと目標	3	GFSI 日本ローカルグループ講師	9/16（土）	3,4
	講義	GAP の概要と農場における実践実例について	3	木下　統（宮崎大学農学部）	9/23（土）	3,4
	講義	食品製造における品質・安全管理の取り組みの実態について	3	食品製造企業・品質管理担当者	9/30（土）	3,4
	講義	外食産業における品質・安全管理の取り組みの実態について	3	外食産業・品質管理担当者	10/7（土）	3,4
6.食品安全品質管理学 24時間	演習	一般衛生管理および食品安全法規を含む 7 原則 12 手順に基づいた Codex HACCP の理解と衛生管理プランの作成実習（JFS-A/B 規格に基づいた衛生管理プランとマニュアルの作成）	24	濱中大介・紙谷喜則・加治屋勝子	11/11（土）	1,2 3,4
					11/12（日）	1,2 3,4
					11/18（土）	1,2 3,4
					11/19（日）	1,2 3,4
総時間数			84			

「食品安全管理基礎講座」シラバス

※コマは授業の基本単位で１コマは 90 分です

科目名	植物性食品学	科目番号	1	コマ数	8

担当講師	北原　兼文（きたはら　かねふみ）
所属・職名	農学部　食料生命科学科・教授
目的・内容	植物性食品成分の化学的特性について、また植物性食品成分が食品産業原料として利用される際の加工製品とその製造工程について学び、植物性食品学に関する基礎知識を身につける。 １．植物性糖質の概要（1 コマ：1.5 時間） ２．澱粉・ショ糖の化学と利用（1 コマ：1.5 時間） ３．植物性タンパク質の概要（1 コマ：1.5 時間） ４．大豆・小麦タンパク質の化学と利用（1 コマ：1.5 時間） ５．植物性油脂の概要（1 コマ：1.5 時間） ６．大豆油･菜種油・パーム油の化学と利用（1 コマ：1.5 時間） ７．油脂の製造と加工（1 コマ：1.5 時間） ８．嗜好飲料（茶）と香辛料の化学と利用（1 コマ：1.5 時間）
教室	農・獣医共通棟　講義室 （6 月 3 日のオリエンテーション時にご案内）
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	適宜、講義資料を配付する。

「食品管理技術者養成講座」シラバス

科目名	動物性食品学	科目番号	2	コマ数	8
担当講師	宮田　健（みやた　たけし）				
所属・職名	農学部　食料生命科学　准教授				
目的・内容	肉、乳、卵の成分の化学的性質と栄養、加工特性を説明できる。 動物性食品の食品機能性を説明できる。 肉・乳・卵製品製造の基本原理を説明できる。 1. 肉の話：食肉の概説、筋肉の話、食品表示（2 コマ：3 時間） 2. ミルクの話：ミルクの概説、牛乳の製造、チーズ（3 コマ：4.5 時間） 3. 卵の話:卵（鶏卵）の概説、卵のおいしさ、卵加工品（３コマ：4.5 時間）				
教室	オンデマンド（動画視聴）				
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	動物資源利用学　文永堂出版				

「食品管理技術者養成講座」シラバス

科目名	食品加工学	科目番号	3	コマ数	8

担当講師	渡部　由香（わたなべ　ゆか）
所属・職名	農学部　食料生命科学　准教授
目的・内容	食品の製造、加工における微生物の増殖制御や品質変化について科学的根拠を学び、食品の製造、加工に関する技術の基本的な概念を身につける。 1. 微生物の増殖条件と制御法：2 時間 2. 密封殺菌食品（缶詰・レトルトの科学）：1.5 時間 3. 糖蔵（ジャムの科学）：1.5 時間 4. 塩蔵（漬物の科学）：1.5 時間 5. 乾燥食品：1 時間 6. カット野菜製造時の諸問題：1.5 時間 7. 青果物加工時の褐変現象と対策：1.5 時間 8. まとめとレポート：1.5 時間 （1 と５を合わせて 2 コマ、他は 1 コマ）
教室	オンデマンド（動画視聴）
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	食品と水分活性　John A.Troller,J.H.B.Christian 平田孝・林徹　訳　学会出版センター（ISBN4-7622-5280-8） 食品の科学⑥　食品保蔵学　加藤博道・倉田忠男編　文永堂出版（ISBN4-8300-4088-2）

「食品管理技術者養成講座」シラバス

科目名	食品衛生学	科目番号	4	コマ数	8

担当講師	加治屋勝子（かじや　かつこ）
所属・職名	農学部　食料生命科学科・准教授
目的・内容	食品による事故を原因から推測するために必要な危害分析に必要な生物的、化学的要因を理解する。 1. 食中毒と食品媒介疾病（1 コマ：1.5 時間） 2. ウイルス性食中毒（1 コマ：1.5 時間） 3. 細菌性食中毒（1 コマ：1.5 時間） 4. 原虫性食中毒（1 コマ：1.5 時間） 5. 寄生虫性食中毒（1 コマ：1.5 時間） 6. 自然毒と化学物質（1 コマ：1.5 時間） 7. 食品中の汚染物質と食品添加物（1 コマ：1.5 時間） 8. まとめ（1 コマ：1.5 時間）
教室	オンデマンド
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	新 入門食品衛生学 改訂第 3 版（南江堂） 著者：和泉喬/小田隆弘/貞包治夫/堀井正治/松岡麻男 ISBN：978-4-524-25823-9

「食品管理技術者養成講座」シラバス

科目名	食品産業規格概論	科目番号	6	コマ数	8

担当講師(代表)	濱中　大介（はまなか　だいすけ）
所属・職名	農学部　食料生命科学科・准教授
目的・内容	原材料生産から加工食品の製造、消費、さらには外食に至るまで、食品産業が遵守すべき法規、省令、通知といった国内外の規則や規格について学び、現状で食品関連産業が直面する課題を学ぶとともに、日本あるいは鹿児島を代表とする地域の食品関連産業の持続可能な発展についてその解決法について議論する。本講義では主に鹿児島大学外の関連官庁・団体、企業において第一線で活躍するゲスト講師を招き、最新情報の共有と理解を目指す内容とする。 １．GFSI の取り組みと目標（2 コマ：3 時間） ２．GAP の概要と農場における実践事例について（2 コマ：3 時間） ３．食品製造における品質・安全管理の取り組みの実態について（2 コマ：3 時間） ４．外食産業における品質・安全管理の取り組みの実態について（2 コマ：3 時間）
教室	農・獣医共通棟　講義室
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	角野久史・米虫節夫：ISO22000 食品安全マネジメントシステム構築入門（日本規格協会） 米虫節夫ほか：HACCP 制度化にまつわる Q&A（日科技連） 河岸宏和：食品工場の点検と監査（同文舘出版） 大坪晏子ほか：飲食店の HACCP がよくわかる本（旭屋出版） その他、関連書籍は適宜紹介する。

「食品管理技術者養成講座」シラバス

科目名	食品安全品質管理学	科目番号	6	コマ数	１６

担当講師(代表)	濱中　大介（はまなか　だいすけ）
所属・職名	農学部　食料生命科学科・准教授
目的・内容	食品産業における安全・品質管理において必要な知識を理解する。具体的には、基本的な食品のハザード（生物的・化学的・物理的）の特徴と分析、食品安全や衛生に関する法規（食品安全基本法、食品衛生法等)、一般衛生管理（適正製造規範、衛生標準作業手順書)、ハザードを管理する HACCP プランの策定、食品安全マネジメント手法を理解し、食品安全法規を含む 7 原則 12 手順に基づいた Codex HACCP の理解と衛生管理プランの作成実習（JFS-A/B 規格に基づいた衛生管理プランとマニュアルの作成）を行う。 １．食品安全に関する国内外の状況と JFS 規格（1 コマ：1.5 時間） ２．微生物の特徴とその管理（1 コマ：1.5 時間） ３．食品安全マネジメントとは（1 コマ：1.5 時間） ４．適正衛生規範①（１次生産、力量、他）(1 コマ:1.5 時間） ５．適正衛生規範②（メンテナンス、個人衛生、他）(1 コマ:1.5 時間） ６．適正衛生規範③（交差汚染、是正措置、他）(1 コマ:1.5 時間） ７．適正衛生規範④（製品情報、不適合品の対応、他）(1 コマ:1.5 時間） ８．HACCP グループワーク①（ステップ 1～5）(2 コマ：3 時間） ９．HACCP グループワーク②（ステップ 6　ハザード分析）(3 コマ：4.5 時間） 10. HACCP グループワーク③（ステップ 7・8）(2 コマ：3 時間） 11. HACCP グループワーク④（9～12）(1.3 コマ：2 時間） 12. 習熟度テスト（0.7 コマ：1 時間）
教室	農・獣医共通棟　講義室
事前に読んでおくと授業の理解の手助けになる図書	JFS-A/B 規格:食品製造事業者向け 要求事項・ガイドライン Ver.3.0 角野久史・米虫節夫：食品衛生法対応 はじめての HACCP（日科技連） 日本食品保蔵科学会：HACCP 管理者認定テキスト（建帛社） その他、関連書籍は適宜紹介する。

提出書類チェックシート

提出書類を確認の上、本状も提出願います。

受講希望コース	食品安全管理基礎講座
勤務先および役職	
氏　　名	

提　出　書　類	
□　提出書類チェックシート（本用紙）	本用紙
□　受講申請書	様式１
□　履歴書	様式２
□　受講希望理由書	様式３

＊　提出書類を確認の上、本状も提出願います。
＊　すべて日本工業規格Ａ４版としてください。
＊　提出の際は、「簡易書留」にて郵送願います。

郵送時の宛名ラベルとしてご利用ください

切り取り線

切り取り線

〒890-0065
鹿児島市郡元 1-21-24
鹿児島大学農学部内
食品安全管理基礎講座事務局
担当者宛

様式１

令和　　年　　月　　日

受　付　番　号 ※事務局記載	

令和５年度　かごしまルネッサンスアカデミー受講申請書

受講希望コース	食品安全管理基礎講座	写真	（4.0cm×3.0cm）

ふりがな		男・女	生年月日（西暦）　　年齢
氏　名			年　　月　　日（　　歳）
自宅住所	〒		
TEL	（　　）	携帯電話	
FAX	（　　）	E-mail	
勤務先住所*	〒 勤務先名*　　役職*		
TEL*		FAX*	

通知文書等の送付先	自宅　・　勤務先	
緊急連絡先氏名・電話番号	氏　　名	
	電話番号	
入構車両パスカード購入希望	有　・　無	

１.上欄の*が付いている項目は、なければ記入する必要はありません。
２.講義についてのお知らせやイベントのご案内、講義に関する資料などを事務局よりメール配信いたします。**一般的な携帯電話のメールアドレスでは添付ファイルの受信ができません。添付ファイルの受信ができるメールアドレス(パソコン・スマートフォン・タブレット対応メールアドレス)をご記入ください。**

３.車での通学（本学への入構）を希望される場合は別途実費負担となります。
（鹿児島大学交通規則に基づく審査を経て、入構許可証及びパスカードを発行します）

４．申込みに際し、ご記入頂いた個人情報は、受講申請の確認、連絡、名簿作成、保険加入、受講者の統計以外の目的には使用いたしません。

様式 2

履　歴　書

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

最終学歴	年　　月	卒業
職歴	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
免許・資格	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	
	年　　月	

様式 3

受講希望理由書

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

（A4 用紙１ページ以内）