

事 務 連 絡  
令和3年3月9日

各国公私立大学  
各都道府県専修学校主管課 御中  
各都道府県教育委員会専修学校主管課

農林水産省食料産業局食品製造課

食品安全マネジメント基礎講座に係る標準的なカリキュラムについて（依頼）

食のグローバル化が急速に進展する中、食品の安全性向上が世界共通の課題となっており、我が国でも食品衛生法の改正による HACCP 制度化や、民間団体による JFS 規格の認証などの取組が進められています。

こうしたことを背景に食品業界には、中小規模の事業者を中心に、食品安全に関する専門人材への高いニーズがありますが、我が国ではごく一部の教育機関を除いて食品安全を体系的に学べる機会が十分に提供されていない状況です。

このため、農林水産省では、食品業界、大学等の教育機関の協力の下、食品安全マネジメントについて、業界が求める人材と大学等が考える教育のあり方や課題等を共有・意見交換し、標準的な食品安全マネジメントに係る標準的なカリキュラムを議論する「産学官連携による食品安全専門人材育成研究会」を立ち上げました。

([http://www.maff.go.jp/j/shokusan/koudou/jinzai\\_ikusei\\_1.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/koudou/jinzai_ikusei_1.html))

この度、計3回にわたる研究会（平成30年6月、12月、令和2年12月）での議論及び食品業界のニーズをふまえ、主に食品企業において活躍する人材の育成を目的として、基礎的な内容に絞った食品安全マネジメント基礎講座に係る標準的なカリキュラムを作成しました（別紙参照）。

各大学等におかれましては、食品安全の基礎教育の際の実施にあたり、本カリキュラムを参考にして頂ければ幸甚です。

各都道府県におかれては所轄の専修学校専門課程（以下、「専門学校」という。）に対して、各都道府県教育委員会におかれては所管の専門学校に対して、周知されるようお願いいたします。

農林水産省では今後とも我が国における食品安全に係る専門人材の育成に努めて参りますので、引き続きご協力方よろしくお願い申し上げます。

※本カリキュラムは各教育機関等に義務付けるものではなく、あくまでも参考情報として周知するものですので、実際の教育内容・時間については各教育機関等の事情を踏まえて柔軟に対応してください。

※ハザード分析においては基礎的な微生物学を履修していることが望ましいです。

<添付書類>

別紙：「食品安全マネジメント基礎講座の標準的なカリキュラム」

以上

<本件連絡先>

農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室 食品信頼対策班

TEL : 03-6738-6166

食品安全マネジメント基礎講座に係る標準的なカリキュラム

1. FSM の解説 7 時間

No.	名称	概要	時間
1	食品安全概論	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全と安心の違い</li> <li>・過去の食品事故</li> <li>・食品安全文化</li> <li>・品質保証と品質管理</li> <li>・品質保証の組織</li> <li>・リスクマネジメント</li> </ul>	30 分
2	食品安全で必要な法令と食品表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国と地方自治の法体系</li> <li>・食品安全基本法</li> <li>・食品衛生法（HACCP 制度化）</li> <li>・食品表示法</li> <li>・JAS 法</li> <li>・計量法</li> <li>・その他法令等（指針、ガイドライン）</li> </ul>	30 分
3	食品安全に係る国際機関（公的な機関及び民間機関）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Codex 委員会（組織、活動概要、Codex の食品衛生の一般原則および HACCP 適用の指針（7 原則 12 手順））</li> <li>・FAO、WHO</li> <li>・ISO（組織、活動概要、食品安全に関連する ISO 規格概要（22000、17025、19011、17021））</li> <li>GFSI（組織、活動概要、ガイダンスドキュメント、認証規格）</li> </ul>	30 分
4	FSM 概論と経営者の責務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マネジメント概論</li> <li>・PDCA サイクル</li> <li>・方針と目標</li> <li>・トップマネジメントの責務</li> </ul>	30 分
5	文書・記録管理と手順	<ul style="list-style-type: none"> <li>・文書と記録の目的</li> <li>・文書及び記録の様式に求められるもの</li> <li>・記録の方法</li> <li>・手順化の目的と実例</li> </ul>	30 分
6	不適合管理と是正処置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・修正と是正の定義</li> <li>・不適合管理の手順</li> <li>・是正の手順</li> <li>・真の原因を導き出す手順</li> </ul>	30 分

7	購買管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・購買品管理</li> <li>・供給者管理</li> <li>・購買管理の手順</li> </ul>	30分
8	食品表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品表示に関する法令（食品表示法等）</li> <li>・義務表示事項</li> <li>・義務表示以外の表示</li> <li>・注意が必要な表示（優良誤認、薬機抵触等）</li> </ul>	30分
9	アレルゲン管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルゲン概論</li> <li>・原材料管理</li> <li>・コンタミネーション管理</li> <li>・食品表示での管理</li> </ul>	30分
10	トレーサビリティ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トレーサビリティの目的</li> <li>・ト्रेसフォワードとトレスバック</li> <li>・トレス・訓練</li> </ul>	15分
11	出荷判定	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出荷に関する責任と権限</li> <li>・出荷判定の要素</li> </ul>	15分
12	食品防御と食品偽装	<p>【食品防御】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品防御の必要性</li> <li>・内部コミュニケーション</li> <li>・外部からの防御</li> </ul> <p>【食品偽装】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品偽装の背景</li> </ul> <p>（食品偽装から発展する食品安全も含めて）</p>	30分
13	苦情の対応と製品回収	<ul style="list-style-type: none"> <li>・苦情対応</li> <li>・製品回収判断</li> <li>・製品回収実務</li> </ul>	30分
14	検証活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検証の要素</li> <li>・一般衛生管理で求められる検証</li> <li>・HACCPで求められる検証</li> <li>・検査と精度管理</li> </ul>	30分
15	システムのチェックと改善	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内部監査</li> <li>・マネジメントレビュー</li> <li>・システムの更新</li> </ul>	30分

## 2. HACCP

### カリキュラム事例

#### 《1日目》

No.	時間 (例)	時間 (分)	講習内容
1	9:00~9:30	30	・オリエンテーション ・自己紹介
2	9:30~10:00	30	・HACCP の概略・利点 ・食品安全マネジメントシステム(FSM)
3	10:00~10:40	40	食品安全関連法規
-	10:40~10:50	10	休憩
4	10:50~11:50	60	一般衛生管理 (講義)
-	11:50~12:50	60	休憩
4	12:50~13:50	60	一般衛生管理 (講義) 続き
5	13:50~14:35	45	【演習】一般衛生管理の作成
-	14:35~14:50	15	休憩
6	14:50~16:00	70	食品ハザード
	16:00~17:10	10	休憩
7	16:10~16:50	40	HACCP の準備段階 (手順 1~5)
8	16:50~18:30	100	【演習】 チーム編成、製品説明書確認、フローダイアグラム確認 (途中適宜休憩)

#### 《2日目》

No.	時間 (例)	時間 (分)	講習内容
9	9:00~10:00	60	危害要因の分析 (手順 6・原則 1)
10	10:00~10:30	30	重要管理点の設定 (手順 7・原則 2)
-	10:30~10:40	10	休憩
11	10:40~11:20	40	許容限界の設定 (手順 8・原則 3)
12	11:20~12:10	50	モニタリング方法の設定 (手順 9・原則 4)
-	12:10~13:00	50	休憩
13	13:00~13:30	30	是正処置の設定 (手順 10・原則 5)
14	13:30~19:00	480	【演習】ハザード分析シートの作成 (途中適宜休憩)

《3日目》

No.	時間	時間 (分)	講習内容
16	9:00~10:00	60	検証手順の設定（手順 11・原則 6）
17	10:00~10:20	20	文書化及び記録保持（手順 12・原則 7）
-	10:20~10:30	10	休憩
18	10:30~13:00	150	【演習】HACCP プランの作成 (途中適宜休憩)
19	13:00~16:30	210	【演習】ハザード分析シート及び HACCP プランの <u>発表・ディスカッション</u> (途中適宜休憩)
20	16:30~16:45	15	総括
21	16:45~17:30	45	試験

プログラム作成に当たり参考にした文献

HACCP: 危害要因分析重要管理点トレーニングカリキュラム（第 6 版）（一社）大日本水産会

改訂 HACCP 導入と運用の基本（2019）（公社）日本食品衛生協会

以上