

鹿児島大学

取組名称: 食の安全マネージャー養成プログラム

【取組概要】 今求められている食の安全安心を担う人材の育成を図るものである。多くの企業は安全安心を謳うため品質マネジメントの国際規格システム等を採用しており、ISO、HACCP等の知識は現在食品工業には欠かせないものである。これらを知識だけでなく現場で体得するとともに、広汎にわたる食の安全安心についての教育基盤を企業とともに開発整備することを目的とした。

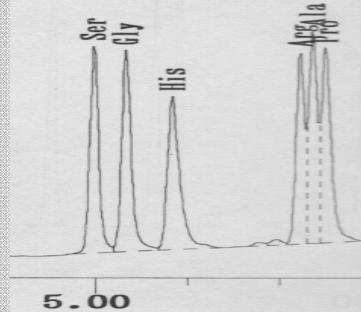
大学: 事前・事後講習

～食の安全認証システム、リスク分析～

品質マネジメント特論
事前講習 HACCP編



Cd Cs Cu



学生派遣



分析の高度化など

食の
安全
安心

受入企業: 実習

～製造、管理分析～



【成果等】複数の企業において、研修システムを構築し、学内における食に関わる関連分野で、食の安全安心への関心を高めることができた。食品関連企業へ採用された修了生については、本プログラムが役立っているとの評価を得ており、研修先の企業とともに食品成分の微量分析技術などを開発できた。

**産学連携による実践型人材育成事業 ー長期インターンシップ・プログラム開発ー
最終評価結果**

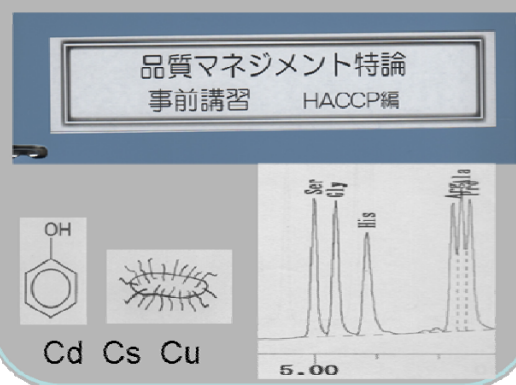
大 学 名	鹿児島大学
教育プロジェクト名称	食の安全マネージャー養成プログラム
事業責任者	農学部長補佐・教授 八木史郎

事業概要

今求められている食の安全安心を担う人材の育成を図るものである。多くの企業は安全安心を謳うため品質マネジメントの国際規格システム等を採用しており、ISO、HACCP等の知識は現在食品工業には欠かせないものである。これらを知識だけでなく現場で体得するとともに、広汎にわたる食の安全安心についての教育基盤を企業とともに開発整備することを目的とした。

大学:事前・事後講習

～食の安全認証システム、リスク分析～



受入企業:実習

～製造、管理分析～



学生派遣



分析の高度化など



最終評価結果

(総合評価) A: 所期の計画と同等の取組が行われた

コメント

《優れた点》

1. 我が国有数の食料生産地であり、食品産業が当地域の重要産業であるとの認識のもとで、食の安全という、非常に大切かつ切実なテーマを対象にしたことは適切である。
2. 食の安全の進化に邁進する人材育成を通して、地域産業の振興、活性化への貢献を目標とした地道な取組は地方大学のミッションとして評価できる。

《改善を要する点》

1. 食の安全に関わる内容は多岐に亘るので、ISOやHACCPの知見をしっかりと基礎固めするだけではなく、より幅広い素養を身につけさせるための継続した努力が求められる。それには事前教育、事後教育及び修士論文とのより有効な関連づけの工夫と、大学院生のインターンシップにふさわしいより高度な内容の吟味が必要である。