

PRESS RELEASE

報道関係各位

2020年2月5日

麻布大学、農林水産省の委託によりベトナムで HACCP 研修を実施
アジアの食品安全の専門人材育成に向けた研修で国際貢献

麻布大学

麻布大学(学長:浅利昌男、本部:神奈川県相模原市、URL: <https://www.azabu-u.ac.jp/>)は、農林水産省の日・アセアン食産業人材育成プロジェクトに協力して、2月25日～27日に、ベトナム国立農業大学(ハノイ)において HACCP*研修を実施します。

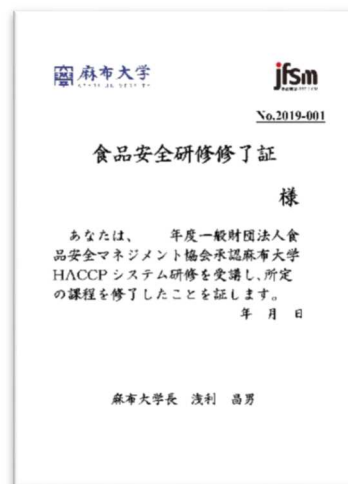
本学の生命・環境科学部食品生命科学科の5名の教員がベトナムへ出向いて、現地の学生や社会人等の受講生40名を対象に、本学で実施している HACCP 教育の経験を活かして、ベトナムでも同様の教育を実施します。

この HACCP の海外研修は、農林水産省が食産業の国際化を促進するため、アセアン地域の主要大学に設置した農産物・食品のバリューチェーン専門の講座等において、学生及び民間企業を対象とした実践的な講義・研修等を支援する活動に協力するものです。

近年、アジア地域で食の安全に関心が高まっている背景を受けて、食品の安全管理の基礎や知識等を提供する目的で、食品安全講座として食品安全基礎研修を実施します。この講座の受講生には、麻布大学が発行する修了証が授与されます。今後、アセアン10か国で順次本研修が展開される予定です。



(ベトナム研修を担当する講師陣)



(食品安全研修修了証)

麻布大学は、生命・環境科学部食品生命科学科の専門科目である「HACCP 管理論」が、公的な認証を受けて HACCP の教育を実施している実績により、農林水産省からの委託に対応してベトナムにおける HACCP の講座を実施します。

今回のベトナム研修を担当する教員は、小西良子教授、三宅司郎教授、島津徳人准教授、大仲賢二講師、柳平修一非常勤講師の5名です。

麻布大学は一般財団法人食品安全マネジメント協会（所在地：東京都千代田区、理事長：西谷徳治）から、四年制大学および私立大学として初となる HACCP を含む食品安全研修コースの承認を受けています。

https://www.jfsm.or.jp/scheme/training_organization/index.php

今後は、今回のベトナムの講座に加えて、日本の食品産業の発展及び国際競争力の強化に向けた ASEAN での食品安全の専門人材の育成に継続的に協力し、本学の国際貢献活動として取り組んでいく方針です。

*HACCP とは

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) は 食品を製造する際に工程上の危害を起す要因 (ハザード; Hazard) を分析しそれを最も効率よく管理できる工程 (CCP; 必須管理点) を連続的に管理して安全を確保する管理手法である。

< 関連情報 >

○食品生命科学科の特長

食品生命科学科は、健康な社会を維持・発展させるために、人の公衆衛生および保健衛生学を基礎として食品科学・栄養学および衛生学を学び、食の安全・安心にかかわるリスク評価と食品の機能性にかかわる専門性の高い食品衛生、食品科学および公衆衛生分野で活躍する幅広い職業人を養成しています。

同学科の情報に関して：

https://www.azabu-u.ac.jp/academic_graduate/life_environmental/food_life/

○一般財団法人食品安全マネジメント協会

同協会は、食品安全とその信頼確保の取組を広く食品業界において推進するために、食品安全マネジメント規格・認証スキームの構築・運営、標準化及び人材育成等を行う事業主体として、2016年1月に設立されました。

https://www.jfsm.or.jp/information/2019/190307_000349.php

●本件のお問い合わせ先

< 広報部門の連絡先 >

- ・ 広報課 担当：栗末、有嶋
- ・ 電話：042-769-2032、メール：koho@azabu-u.ac.jp
- ・ HP <https://www.azabu-u.ac.jp/>