

オープン講義 (聴講自由)

(講義名)

# 食品衛生とHACCPシステム

講師：山本 茂貴 先生

東海大学海洋学部食品科学専攻 教授

- ・日本食品微生物学会理事長
- ・厚生労働省薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会委員
- ・厚生労働省 食品衛生分科会食中毒部会部会長
- ・厚生労働省 食品製造におけるHACCP導入推進検討会座長

日時：平成27年12月22日 (火)

5時限 (16時50分～18時20分)

会場：松本大学5号館524教室

## HACCP (危害要因分析重要管理点)とは

食品の中に潜む危害要因をあらかじめ科学的に分析(危害要因分析)し、安全な製品を得るため製造工程ごとの対策を講じて(重要管理点)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。アポロ計画の宇宙食開発より構想。

この手法は、国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の食品規格(Codex)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたもの。

HACCP管理者資格の取得。



・事前の申込みは必要ありません。

・「衛生管理学」授業の一環として実施します。

連絡先：松本大学人間健康学部健康栄養学科(杉山)

TEL: 0263-48-7324

E-mail: [hideo.sugiyama@matsu.ac.jp](mailto:hideo.sugiyama@matsu.ac.jp)