



FCP食品安全専門人材育成研究会 ～ご議論いただきたい事項～

ディスカッションの趣旨

食品安全管理に関して即戦力となる人材や海外で活躍できる人材、監査ができる人材を育成するためには、大学・研究機関において、どのような知識・技能の教育及び体制が必要か、また、産学官が連携すべきこと等を議論する場として、「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、大学・研究機関の方々を中心とした第1回研究会（6月22日開催）で意見交換【参考①ご参照】を行いました。

その後、第1回研究会の主な意見を踏まえ、産学官連携による人材育成に取り組む大学・教育機関、食品企業等にヒアリングし、「食品安全専門人材育成の標準的な教育コースの素案作成に当たっての考え方」【参考②ご参照】を作成しました。

9月28日開催の、FCP食品安全専門人材育成研究会のディスカッションでは、上記「標準的な教育コースの素案作成に当たっての考え方」について、ご議論いただき、提示されたご意見等を、今後の標準的な教育コースの素案作成に当たっての参考とさせていただきます。

ディスカッションに当たってのご依頼事項

ディスカッションで有意義な意見交換を行っていただくために、参加者様におかれましては、事前に以下の資料をメールでご提出お願いいたします。

【ご提出資料】

① 必ずご提出いただきたい資料

別添の【参考②】「食品安全専門人材育成に向けた標準的な教育コース（素案）～考え方～」をご参照のうえ、当資料4・5ページ目の「標準的な教育コースの素案作成の考え方について」の項目No.1-1～3-4のご意見欄にご記入ください。

※FCP事務局で取りまとめ、企業・団体名が特定されない形で当日配布し、ディカッション時に使用します。

② 任意でご提出をお願いする資料

①のご記入に当たり、考えを整理するシートとして、当資料6・7ページ目の「企業において実施している教育の現状と課題について」の項目No.4-1～5-2について、具体的な内容を書き出していただく等、ご活用ください。

(企業・団体を支援する機関等で、自社についての記入が難しい場合は、支援先企業・団体の事例をご記入ください)

※当日の配布及びディスカッションでは使用しませんが、企業・団体名が特定されない形で、素案作成に当たっての参考とさせていただきます。

【期日】 9月26日（水）

【送付先】 FCP事務局宛 <fcp_jimukyoku@maff.go.jp>

標準的な教育コースの素案の考え方（別添資料【参考②】）について

1. 標準的な教育コースの位置づけと教育対象（別添資料【参考②】の1ページ目）

No.	項目	ご意見
1-1	・標準的な教育コースで育成する「審査員・監査員レベルの人材」に必要な「 <u>②習得すべき要素</u> 」について（1ページ目中央図）	
1-2	・標準的な教育コースで育成する「食品企業で品質管理に従事する人材」に必要な「 <u>②習得すべき要素</u> 」について（1ページ目中央図）	
1-3	その他	

2. 標準的な教育コースで取得する資格・証明等の活用（別添資料【参考②】の2ページ目）

No.	項目	ご意見
2-1	・標準的な教育コースの履修により、「審査員・監査員レベルの人材」が取得する <u>資格・証明等の活用例</u> について（2ページ目上段表の1行目右欄）	
2-2	・標準的な教育コースの履修により、「食品企業の品質管理者レベルの人材」が取得する <u>資格・証明等の活用例</u> について（2ページ目上段表の2行目右欄）	
2-3	その他	

標準的な教育コースの素案の考え方（別添資料【参考②】）について

3.教育体制の構築（別添資料【参考②】の3ページ目）

No.	項目	ご意見
3-1	・「①産・学の連携」として、企業から大学等への講師派遣の実現性について（3ページ目左図）	
3-2	・「①産・学の連携」として、企業での実務的なインターンシップの受け入れの実現性について（3ページ目左図）	
3-3	・大学等での受講環境として、社会人が参加しやすい条件 （例） ・講義日程（土日）や時間（夜間） ・教育の場（通信教育、公開講座等） ・履修や卒業に係る要件 等	
3-4	その他	

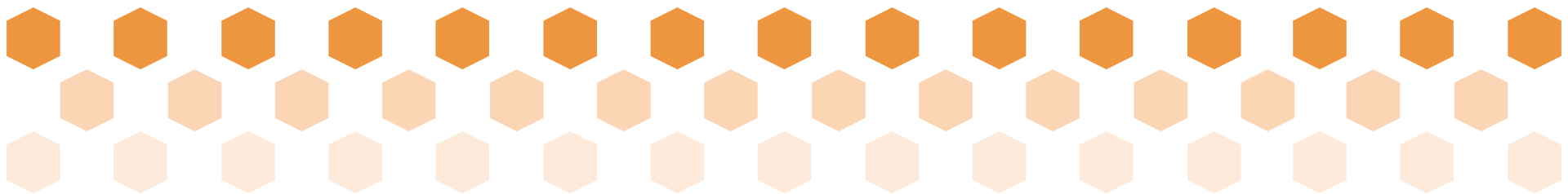
(整理用シート) 企業における食品安全管理に係る教育等の状況

No.	項目	具体的な内容
4-1	貴社が実施している、食品安全管理に携わる従業員の教育体系（※回答可能な範囲で） ①新卒者・未経験者（異動等） ②中堅層（入社10年程度） ③管理職層	
4-2	上記4-1のうち貴社が活用している、外部研修・講座等（例） 食品表示、HACCP（3日間）、食品微生物検査技能、JFS監査員、ISO22000審査員 等	
4-3	貴社の採用において、求める、もしくは希望する食品安全管理に係る知識や資格（※回答可能な範囲で） ①新卒者（一般、技術系） ②転職者	
4-4	その他	

(整理用シート) 企業における食品安全管理に係る教育等の課題

No.	項目	具体的な内容
5-1	貴社における、食品安全管理に携わる従業員の教育の課題 (例) <ul style="list-style-type: none">・教育が断片化している (体系化されていない)・部下の育成・教育意識の不足・従業員の教育を受ける意欲の不足 等	
5-2	その他	

第1回 産学官連携による食品安全専門人材育成研究会 議論のまとめ〔整理版〕



1. 専門人材育成のために必要な教育体制

<主な意見>

(1) 教育の場について（学部・大学院等）

- ・「食品企業で業務に従事する者」の育成と「監査・コンサルができる人材」の育成は、実施すべき教育が異なる。学部と大学院で目的に応じた教育を行うべきではないか。

学部・・・「食品企業に従事する者」の育成を目的とした基礎知識の習得

大学院・・・「監査・コンサルができる人材」の育成を目的として、学部での基礎知識に加え、
専門知識を習得

- ・大学院では研究をする必要があるが、HACCPや衛生管理は研究対象になりにくく、大学院で教育を実施しにくい面もある。

(2) 教育の対象について（学生・社会人等）

- ・実務を経験していない学生は、食品安全に関する履修意欲が少ない、又は必要性を感じる
ことができない。一方で、社会人は学ぶ意識が高い傾向にある。

- ・食品安全のカリキュラムは大学院生を対象にすべきである。

- ・職歴や実務経験はあるが、食品化学や微生物を学んでいない監査員に対し教育の場を提供
すべきである。

- ・社会人対象を考えると、参加条件や時間などを考える必要がある。

1. 専門人材育成のために必要な教育体制

(3) 教育体制の構築において、産学官で連携すべきこと

- ・監査・コンサルができる人材の育成には、様々な分野の教育が必要。科学的知見（基礎微生物学等）、品目毎の知識（食品ごとの製造に関する知識）に加え、組織論、マネジメント論、コミュニケーションの力量などが必要であり、これを一人の先生で担うことはできない。一つの大学でも難しい。この観点で、産業界との連携、大学同士の連携をしてはどうか。
- ・民間の研修機関との役割分担も整理する必要がある。
- ・長期的なインターンシップをすれば、実用的なスキルが身につく。ただし、企業はインターンシップを就職活動と捉え、就職しない学生をインターンとして受け入れないケースもある。

2. 食品安全管理に係る教育コースによって修得されるべき知識・技能・資格

<主な意見>

(1) 技能について

- ・食品安全の知識よりも、コミュニケーション能力や問題解決力などの技能が重要。
- ・「食品企業で業務に従事する者」は、食品安全の知識を身に付けていることが重要。
- ・食品安全の教育を行う前に、最低限の統計学、標準偏差、標準誤差等の基礎学力を身に付けておくべき。
- ・フードディフェンスについてもカリキュラムに取り入れて欲しい。

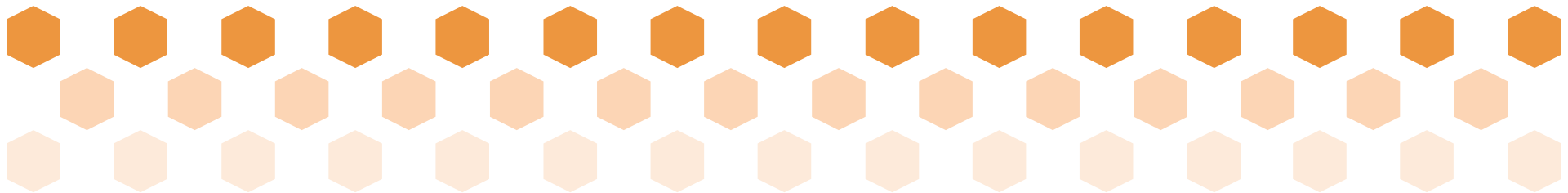
(2) 資格について

- ・学生が食品安全の分野に興味を持ち、意欲的に取り組めるような資格を作ることが求められる。
- ・学会が認定するHACCPの資格を取得する学生がいるが、就職活動で活用していないケースもある。
- ・資格を取得しても企業側が評価してくれないケースもある。

(3) 教育コースの作成において、産学官で連携すべきこと

- ・企業側にどのような学生を求めているのか情報収集する必要がある。

食品安全専門人材育成に向けた 標準的な教育コースについて ～素案作成に当たっての考え方～

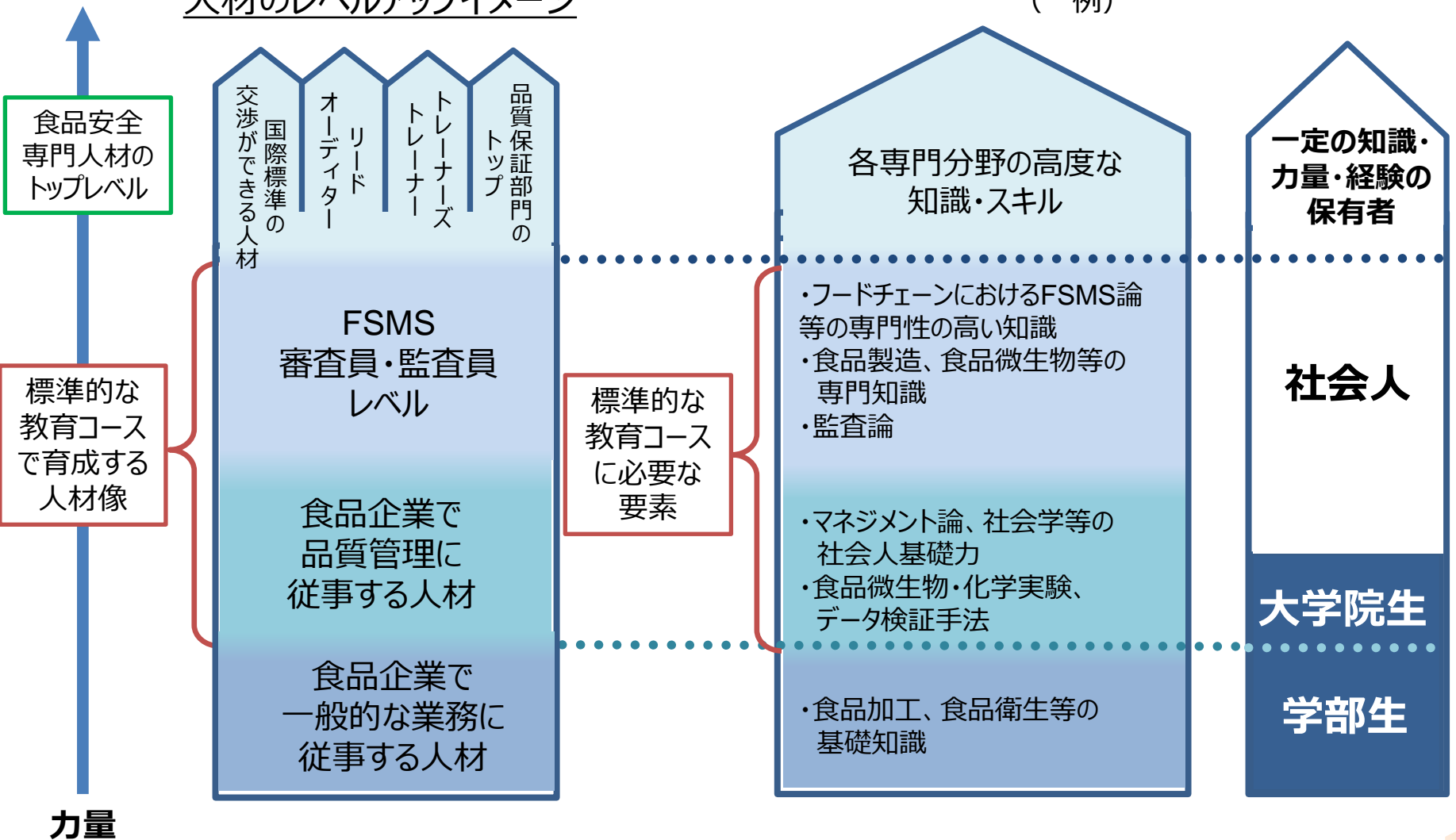


1. 標準的な教育コースの位置づけと教育対象

① 食品安全管理に係る人材のレベルアップイメージ

② 習得が必要な要素 (一例)

③ 教育の対象



2. 標準的な教育コースで取得する資格・証明等の活用

目標レベル	想定する対象	活用例
FSMS 審査員・監査員	<ul style="list-style-type: none"> ・監査員として力量アップを目指す人 ・監査員を目指す人 ・食品企業で内部監査を行う人 	<ul style="list-style-type: none"> ・CPD（継続的専門的能力開発） ・審査員・監査員研修に相当する履修証明 ・内部監査スキル取得等、キャリアアップ
食品企業の 品質管理者	<ul style="list-style-type: none"> ・食品企業で品質管理に従事する人 ・食品企業で品質管理の従事を希望する人 	<ul style="list-style-type: none"> ・部署異動後のスキルアップ ・転職時の履修証明 ・就職活動時の履修証明

【資格の活用イメージ（一例）】

JFSMから、標準的な教育コースの履修が、JFS-A/B規格監査員研修の履修に相当するとの承認を受ける



各大学・教育機関が標準的な教育コースを活用

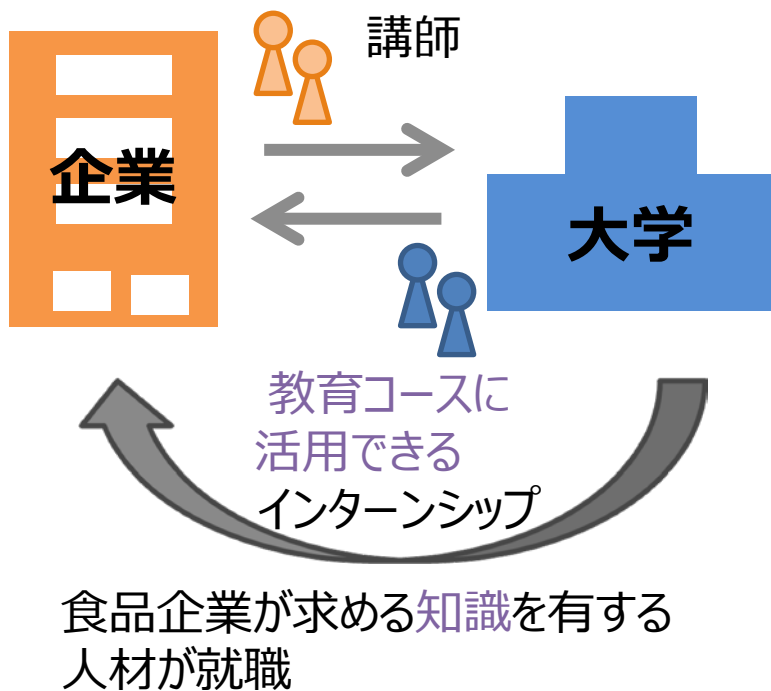


食品安全業界に監査員の資格や教育コースが認知され、監査員の需要も継続

3. 教育体制の構築

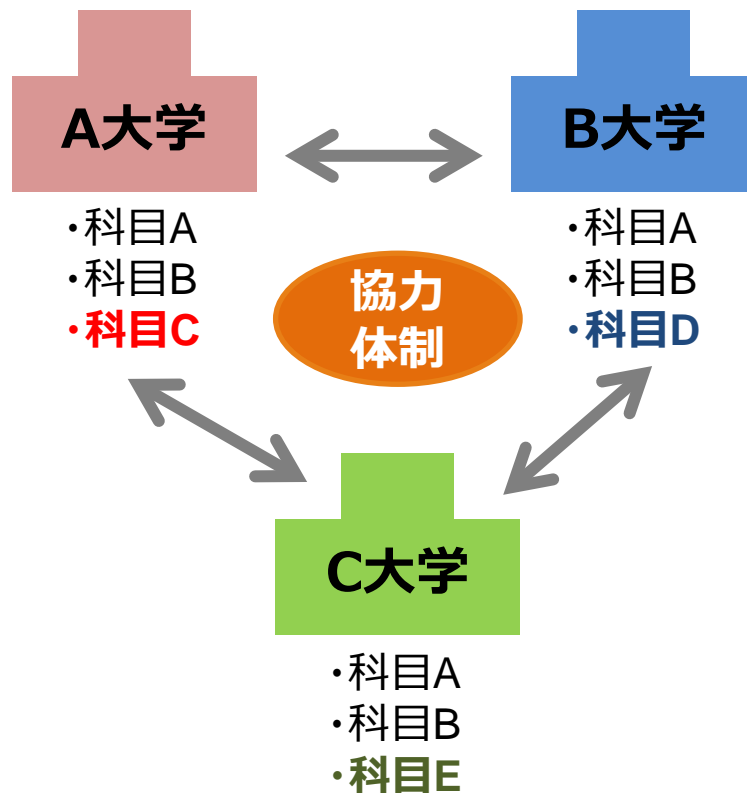
① 産・学の連携

食品企業から派遣される講師の講義やハザード分析の実習に活用できるようなインターンシップ等を通して、食品企業が実際に行っているような食品安全管理を行っているかを学べる体制を構築。



② 大学同士の連携（現状の連携を活用）

食品安全管理専門人材には、様々な分野の教育が必要。一つの大学で全ての分野にまたがる教育は難しい。講師派遣など大学同士で協力できる体制を構築。



〈参考〉 食品安全管理に係るトップレベルの人材像（一例）

① 人材像	② 求められる知識・スキル（例）	③ 具体的な対象（例）
国際標準の交渉ができる人材	<ul style="list-style-type: none"> ・世界の最前線の科学的知見 ・国際的な交渉スキル ・専門性の高い語学力（ほか） 	<ul style="list-style-type: none"> ・外資系企業の品質保証部門 ・国 ・大手でグローバルな売買をしている部門
リードオーディター （監査員・審査員の技量をOJT中心に育成）	<ul style="list-style-type: none"> ・品目固有の深い知識（個々のリスク、製造、管理手法等） ・高度なコミュニケーション能力 ・高度なマネジメント能力 ・経験に基づいた観察力（ほか） 	<ul style="list-style-type: none"> ・一定の経験をした監査員・審査員
トレーナーズトレーナー （監査員・審査員の知識を中心に育成、監査員・審査員の育成カリキュラム作成も含む）	<ul style="list-style-type: none"> ・伝達能力 ・豊富な監査経験 ・教育論（ほか） 	<ul style="list-style-type: none"> ・一定の経験をした監査員・審査員 ・HACCPの講師
企業の品質保証部門のトップ	<ul style="list-style-type: none"> ・高度なマネジメント能力 ・高度なコミュニケーション能力（ほか） 	<ul style="list-style-type: none"> ・企業の品質保証部門の幹部候補

〈参考〉 標準的な教育コースの作成に当たっての今後の進め方

事務局

第1回研究会の議論をもとに、

- ・「食品企業に従事する者」、「審査員・監査員」を育成する場（学部、大学院）と対象者（学生、社会人）、それぞれに求められる力量（特に知識）を整理
- ・現在の大学の教育体制（講師、講義数）等を整理
- ・民間の研修との役割分担を整理

第1回研究会の議論を踏まえ、大学・教育機関、食品産業界のWG※で、標準的な教育コースの素案作成に当たっての考え方をまとめる

7月

9月

食品企業

【FCP研究会】9月28日
食品企業に、第1回研究会の議論を踏まえた論点と素案の考え方を提示して、食品産業側が求める人材について議論

事務局

大学・教育機関、食品産業界の意見を踏まえ、WGで標準的な教育コースの素案を作成

12月

大学・教育機関

【第2回研究会】12月上旬
教育コースの素案について議論

事務局

第2回研究会の議論を踏まえ、WGで標準的な教育コースを完成

※WGでは、産学官連携による人材育成に取り組む大学・教育機関、食品企業等の数名で構成し、標準的な教育コースの素案作成を行う