

## 食の安全マネージャー養成プログラム実績

### 大学院生（修士）のインターンシップについて

17-19年度の3年間に11名の学生がインターンシップで下記の企業で研修を行った。（最長24日—最短10日）、研修の単位は4単位で、18年度から「食の安全特別研修」として取り扱っている。

日本澱粉工業株式会社、竹之内穀類株式会社、マルイ農協、小正醸造株式会社、薩摩酒造株式会社、丸山海産有限会社、町田酒造株式会社、南日本酪農協同株式会社で研修。研修者の中から採用された学生もいる。

### 大学院生の事前講習について

17—19年度の3年間で46名の修士学生が受講した。18年度からは水産学研究科からも参加した。18年度から「品質マネジメント特論」として2単位の講義となっている。ISO および HACCP について内容を外部講師に依頼している。

### 大学院生の事後講習について

17、18年度の講習受講者は8名であった。例年就職活動の時期とも重なるため研修に参加した学生以外の参加は厳しい状況にある。19年度からは、これにも単位を充てる予定。

### 教員の ISO 研修について

17、18年度に講習受講者は ISO 内部監査員コース、ISO 審査員コース、ISO22,000 コースをあわせて、のべ26名が参加した。

平成17年度の開始からこのプログラムも3年目を迎え、中間ヒヤリングが行われた。その中では、食の安全はもっと広い範囲をカバーすべきとの指示がなされた。現実には学部において食品衛生学などの講義があるため不足部分を補うことに重点を置いているのが現状である。