

日本獣医生命科学大学応用生命科学部食品科学科の 学生4名がHACCP管理者資格に合格

日本獣医生命科学大学（東京都武蔵野市）応用生命科学部食品科学科の学生4名がこのたび、「HACCP管理者資格」に合格した。HACCP管理者資格は、食品衛生法で定められた「HACCPに沿った衛生管理の制度化」において、HACCPシステムについて相当程度の知識をもつと日本食品保蔵科学会が認定するもの。HACCPとは、作業過程を整理し分析・管理することで、製品への危険物質混入のリスクを減らす手法で、食品の衛生基準を守るために必要な管理システム。今年6月から、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととなっている。

HACCP（ハサップ／Hazard Analysis and Critical Control Point）とは、作業過程を整理し、分析・管理することで製品への危険物質の混入に対するリスクを減らす手法で、食品の衛生基準を守るために必要な管理システム。2021年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが義務化され、食品業界では今後HACCPに関する専門的知識を持つ人材が必要となることを見込まれる。

「HACCP管理者資格」は、日本獣医生命科学大学では食品科学科のみで取得可能。3年次までの必修科目の単位を取得することかつ認定を行う学会が主催するHACCPワークショップに参加し、試験に合格することで申請することができる。卒業後、食品産業における安全管理部門や機能性食品開発部門で活躍したい学生にとっては有利な資格である。

同学科ではHACCP管理者資格以外にも取得が可能な多数の任用資格があり、それぞれの資格に関するアドバイスを行う専任教員を配置し、学生の資格取得に向けたサポートを積極的に行っている。

【資格取得者のコメント】

■食品科学科3年次 岡嶋稀介

将来的に食品衛生に関わる仕事に就きたいと考え、本資格を取得することを考えました。HACCPワークショップでは、HACCPの概要や12手順、7原則を演習形式で学ぶことができました。HACCPプラン作成の流れ、考え方について学べました。また他大学の食品を学ぶ学生とお話できたのがとても良い刺激になりました。

加えて食品科学科の授業である工場衛生学、品質管理論では、より細かくHACCPの考え方を学べるため、HACCPについて深く理解することができました。この資格を習得するために学んだ知識を活用し、将来の就職活動に生かしていきたいと考えています。

■食品科学科3年次 長谷川澄泉

私は食品メーカーでの勤務を希望しており、品質管理の知識を深めるために受験しました。取得条件の1つであるHACCPワークショップでは、大学で学んだ知識を生かしながら発生しうる危害と防止策を自ら考えることで衛生管理の難しさや大切さを実感することができました。さらに、製造現場を経験してきた講師の方のお話を伺うことで、実際の管理方法を知る貴重な経験になりました。

2021年6月からHACCPの導入が義務化されることもあり、将来はこの資格と経験を活用しながら安全な食品製造に携わっていきたくと考えています。



▲合格者4名と指導教員

(参考：日本獣医生命科学大学公式サイト内)

- ・取得可能資格一覧（食品科学科）

<https://www.nvlu.ac.jp/careersupport/010.html/>

- ・本学食品科学科よりHACCP管理者資格の合格者が4名出ました！

<https://www.nvlu.ac.jp/food/news/20210105-01.html/>

<お問い合わせ先>

日本獣医生命科学大学 学長室・企画調査課

〒180-8602 東京都武蔵野市境南町1-7-1

TEL: 0422-31-4151 (代) FAX: 0422-33-2094 MAIL: ir-nvlu1@nvlu.ac.jp