

HACCP管理者資格

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害要因重要管理点) とは、食品原料の受け入れから各工程ごとに食中毒の原因となる危害 (リスク) を分析・管理することで減らす手法です。日本では令和3年6月1日から、原則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ました。したがって、HACCPに関する専門的知識を持つ人材が食品企業には必要です。このようなHACCPに関する知識に加え、食品衛生に関する科学的、専門的な知識を有する人材として認定されるのが「HACCP管理者資格」です。

本学では、健康栄養学部のみで取得可能な任用資格です。健康栄養学部3年次開講の「HACCP管理演習」を受講し、最終試験に合格した学生は、本学での関連科目の単位認定書とともに日本食品保蔵科学会HACCP管理者認定委員会に申請することで、HACCP管理者資格を取得することができます。

HACCPシステムの概要

