



フードサービス産業「食の安全安心」エキスパート人材育成事業

食の安全管理

エキスパート人材育成講座

実施日程



対象者

フードサービス業界関係、外食、中食、給食、食品小売、飲食ビル等のスーパーバイザークラス、及びその関係業界、その他食に関する業界の方全般。

定員

20名程度

参加費

無料

会場

基礎編 (2月16日、18日、23日)



〒541-0048
大阪府大阪市中央区瓦町3-5-7 NOF御堂筋ビル
TEL:06-6228-0311 FAX:06-6228-1940

実習編 (2月27日)



〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3
■天王寺駅(JR・地下鉄御堂筋線)南口より徒歩8分
■阿倍野橋駅(近鉄)阿倍野より徒歩8分
■阿倍野駅(地下鉄谷町線)3番出口より徒歩4分

事業の目的

フードサービス業界における食の安全管理および安心維持について、総合的に管理し、指導・実践できる「食の安全安心エキスパート人材」を育成するための短期集中型研修プログラムの開発と提供を行います。

フードサービス関連産業が求める企業・店舗等の現場責任者の人材像

食の安全安心に関して、自らが考え、実践できる能力を持つとともに、組織においても指導的立場として戦略企画・教育指導などが行えるスキルをもった人材



食の安全安心エキスパート人材とは...

- 食の安全安心についてお客様に説明できる人材
- 運営現場の責任者・従業員に対して指導・教育できる人材
- 日常業務の改善やメニュー提案など経営に関するアドバイスができる人材
- HACCPなどの国際的基準も理解できる人材
- 食の安全安心経営について、リーダーシップを発揮できる人材
- これからのフードサービス業界で生き残れる人材

食の安全安心エキスパート人材育成委員会(順不同)

- 大阪府立大学大学院
- 京都女子大学
- 東京海洋大学大学院
- 京都産業大学
- 辻調理師専門学校
- 大阪いずみ市民生活協同組合
- 株式会社 阪急クオリティーサポート
- 株式会社 高島屋
- 三栄源エフ・エフ・アイ 株式会社
- 日清医療食品株式会社
- 株式会社 インテージ
- 株式会社 新産業文化創出研究所
- 弁護士法人 大江橋法律事務所



スケジュール

	2月16日(火)	2月18日(木)	2月23日(火)		2月27日(土)
1講座目 17:00~17:50	基礎① 大阪府立大学大学院 勢戸	基礎⑤ 東京海洋大学大学院 日佐	基礎⑧ 大阪府健康医療部 西岡	■ 午前の部 10:00~12:00 ■ 午後の部 13:00~16:00	実習① 辻調理師専門学校 武政
2講座目 18:00~18:50	基礎② (株)阪急クオリティーサポート 廿日出	基礎⑥ 東京海洋大学大学院 日佐	基礎⑦ 辻調理師専門学校 武政		実習② (株)阪急クオリティーサポート 廿日出
3講座目 19:00~19:50	基礎③ 大阪府立大学大学院 三宅	基礎④ 三栄源エフ・エフ・アイ(株) 伊藤	基礎⑨ 大阪府立大学大学院 今木		

★(注意) 時間割りは変更することがございます。あらかじめご了承ください。

カリキュラム

基礎① 講座名 食中毒はこうして起こった ～お店の防衛対策は万全ですか～ 講師 勢戸 祥介 公立大学法人 大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 准教授	基礎② 講座名 意外とわかっていない食品表示 ～お客さまの健康を守る責任と義務～ 講師 廿日出 芳雄 (株)阪急クオリティーサポート 取締役常務執行役員	基礎③ 講座名 食品の腐敗・変敗と異物混入 ～原因と結果から学ぶ安全管理～ 講師 三宅 真実 公立大学法人 大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 教授
基礎④ 講座名 食にかかわる法律入門 ～知らないと損をする!～ 講師 伊藤 澄夫 三栄源エフ・エフ・アイ(株) 取締役品質保証部長	基礎⑤ 講座名 品質管理の最先端を学ぼう(1) ～安全管理への科学的アプローチ～ 講師 日佐 和夫 東京海洋大学大学院 食品流通安全管理専攻 教授	基礎⑥ 講座名 品質管理の最先端を学ぼう(2) ～安全管理への科学的アプローチ～ 講師 日佐 和夫 東京海洋大学大学院 食品流通安全管理専攻 教授
基礎⑦ 講座名 自主衛生管理を実行する ～5S、わかっていますか!～ 講師 武政 二郎 辻調理師専門学校 食品安全推進室 室長	基礎⑧ 講座名 大阪府が取り組む食の安全安心について ～大阪府食の安全安心推進条例～ 講師 西岡 麻須美 大阪府健康医療部 食の安全推進課 主査	基礎⑨ 講座名 食事と栄養バランス ～健康の視点から食の安全を考える～ 講師 今木 雅英 公立大学法人 大阪府立大学大学院 総合リハビリテーション学部 教授
実習① 講座名 安全管理:知識の確認と実践(1) ～思っているほど、わかっちゃいない～ 講師 武政 二郎 辻調理師専門学校 食品安全推進室 室長 廿日出 芳雄 (株)阪急クオリティーサポート 取締役常務執行役員	実習② 講座名 安全管理:知識の確認と実践(2) ～わかっちゃいるけど、実行できない～ 講師 武政 二郎 辻調理師専門学校 食品安全推進室 室長 廿日出 芳雄 (株)阪急クオリティーサポート 取締役常務執行役員	

【運営会社(お問い合わせ)】 株式会社 新産業文化創出研究所 食の安全安心育成PJ事務局

〒540-0029 大阪府中央区本町橋2-5 マイドームおおさか7F
OHS協議会内サポートデスク

TEL 06-6946-6200 FAX 06-6944-3748
ホームページ <http://www.icic.jp/shoku-jinzai/index.html>

《お申込み》 ※下記の申込書にご記入の上、FAXまたはメールにてお申込みください。
※申込み先着順となりますので定員になり次第、受付を終了させていただきます。

申込書		E-mail	FAX
所在地	〒 -		
会社名			
所属部署			
氏名	(ふりがな)		
連絡先 TEL番号		連絡先 FAX番号	
連絡先 E-mail			