

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2025年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科				
科目名称	食品品質管理論				授業形態		講義		
科目コード	297602	単位数	2単位	配当学年	3	実務経験教員	○	アクティブラーニング	○
担当教員名	長田 隆							ICT活用	○
授業概要	食品会社の食品安全管理プログラムであるHACCPシステムは、前提条件プログラム（一般衛生管理）を土台にして成り立っています。従って、HACCPシステムがうまく機能するかは、前提条件プログラムが機能していることが重要です。 本授業は、前提条件プログラム（一般衛生管理プログラム）のISO/TS-22002-1を中心に学びます。ISO/TS-22002-1が具体的に何を要求しているのか？どう解釈すべきか？その内容と解釈について、講師の食品企業での体験を加えて解説する。								
関連する科目	本授業の履修前に受講することが望ましい科目：HACCPシステム学 本授業の履修後に受講することが望ましい科目：食品製造管理論								
授業の進め方と方法	本授業は、グループワーク形式で行います。規格要求事項が何を要求しているのか？、どう解釈するのか？をまとめて発表し、講師の体験を加えた講評を行います。								
授業計画【第1回】	ガイダンス（シラバス解説とISO/TS-22002-1解説）								
授業計画【第2回】	前提条件プログラムとは（ISO/TS22002-1の概要） プログラム4．建物の構造と配置								
授業計画【第3回】	プログラム5．施設及び作業区域の配置								
授業計画【第4回】	プログラム6．ユーティリティー（空気、水、エネルギー）※工場使用水の殺菌（塩素管理）								
授業計画【第5回】	プログラム7．廃棄物処理								
授業計画【第6回】	プログラム8．装置の適切性、清掃洗浄及び保守								
授業計画【第7回】	プログラム9．購入材料の管理（マネジメント）※残留農薬管理（ポジティブリスト制）								
授業計画【第8回】	プログラム10．交差汚染の予防手段								
授業計画【第9回】	プログラム11．清掃洗浄及び殺菌消毒								
授業計画【第10回】	プログラム11．清掃洗浄及び殺菌消毒 ※CIP:層流と乱流（レイノルズ数）								

授業計画 【第11回】	プログラム12. 有害生物（そ族、昆虫等）の防除
授業計画 【第12回】	プログラム13. 要員の衛生及び従業員のための施設
授業計画 【第13回】	プログラム14. 手直し プログラム15. 製品のリコール手順
授業計画 【第14回】	プログラム16. 倉庫保管 プログラム17. 製品情報及び消費者の認識
授業計画 【第15回】	プログラム18. 食品防御、バイオビジランス及びバイオテロリズム まとめ
授業の到達目標	1. HACCPシステムの理解が確実になる。 2. 食品企業の品質管理業務の基礎スキルを取得できる。 3. 食品の開発・加工・製造技術を習得する目標を達成すること。
学位授与の方針 (DP) との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(3)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(4)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(5)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(3)
授業時間外学習【予習】	授業後には学習内容を十分に理解するための復習として、関連する論文・資料等を確認してください。また、理解が不十分な点は図書館の書籍等を利用して確認してください。 必要に応じて、関連資料を指示するので、事前に目を通して、授業に臨むこと。（予習1時間程度）
授業時間外学習【復習】	授業で得た知識を確実なものにするため1時間程度復習すること。 必要に応じて、食品企業での実例資料を提示します。
課題に対する フィードバック	
評価方法・基準	定期試験1回（100点）
テキスト	現場視点で読み解く ISO/TS22002-1:2009 実践的解釈 幸書房 定価2500円（税別）
参考書	なし
備考	JFS-A/B規格審査員、（公社）日本缶詰・ビン詰・レトルト食品協会「品質管理主任技術者認定講習」講師が行う講義になります。