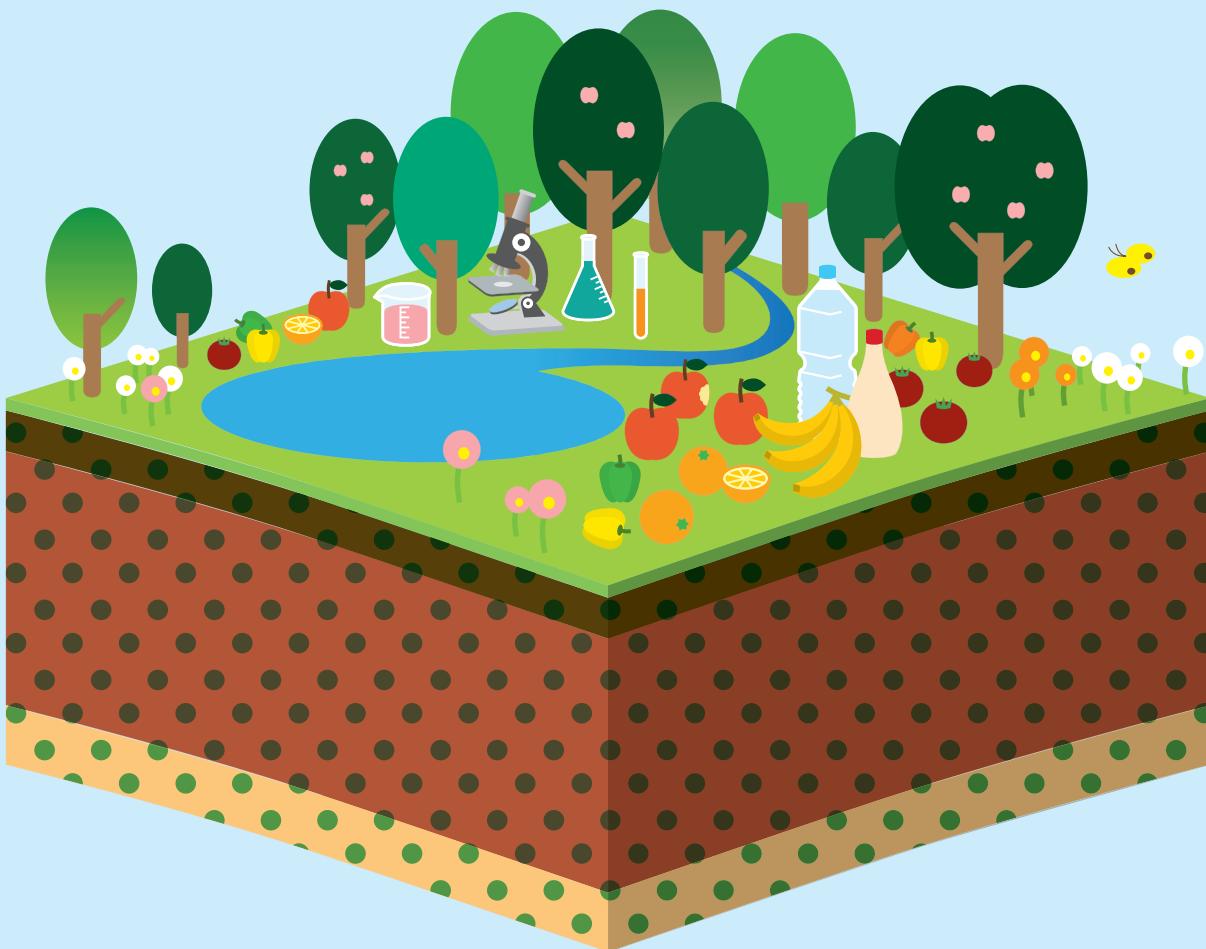
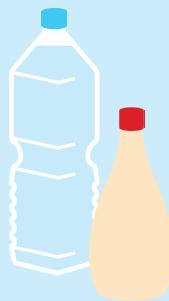


先進工学部応用化学科  
**食品衛生管理者・食品衛生監視員  
養成課程**



化学の視点から「食品」を見つめ、「食の安全」に取り組む

# 工学系の大学で、 取得できることが珍しい資格。



## 食品衛生管理者・食品衛生監視員

本学応用化学科では、化学の視点から「くらし」と「みらい」を見つめ、より良い生活環境を創造するための課題解決を目指しています。そのために、生活に密接した“食品衛生分野”も学べることから、主に農学部、水産学部などで与えられる「食品衛生管理者・食品衛生監視員」の資格を無試験で取得することができます。幅広い領域の化学を扱う、本学科ならではの学習プログラムです。

**食品衛生管理者・  
食品衛生監視員とは？**

**食品衛生管理者**

食肉製品、乳製品、食肉油脂などを製造・加工する現場で、食品衛生の管理を行います。

**食品衛生監視員**

海港・空港の検疫所で、輸入食品の安全監視や指導に携わります。また、食品を介した健康被害を防ぐために、地方公務員として保健所の公衆衛生業務も行います。

食の安全を支える  
スペシャリスト

## 応用化学科の学習プログラム

食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成課程プログラムは、応用化学科の履修プログラムの中に含まれています。応用化学科で履修できる科目のうち、養成課程に必要な科目を選択することで、食品衛生管理者・食品衛生監視員の資格を取得することができます。

### 養成課程に必要な科目の例

1・2年次	3年次	4年次
有機化学Ⅰ、Ⅱ 生物化学Ⅰ、Ⅱ 分析化学Ⅰ、Ⅱ 無機化学Ⅰ、Ⅱ など	栄養化学 食品化学 公衆衛生学 遺伝子工学 微生物学 など	微生物実験

**食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成課程プログラム**

食品衛生の基礎となる科目を学ぶ ► 食品衛生の中核をなす専門科目を学ぶ ► 履修認定

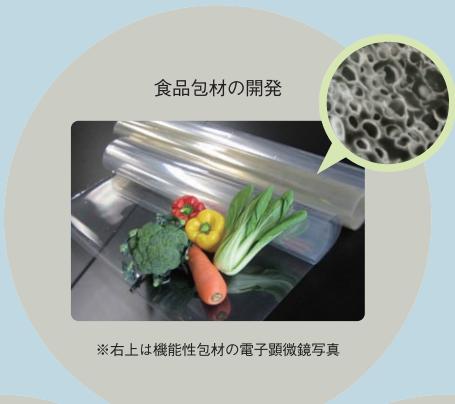
## 本学応用化学科が、 「食の安全」に取り組む理由。

食品に残留した農薬の事件、工場製品による食中毒事件など、近年「食の安全」に関する事件が続いています。「食の安全」には社会の関心が集まっており、これまで以上に「食の安全」が求められています。そうしたなか、実際の食品管理や監視業務において、化学的な知識や分析技術は必要不可欠な存在です。化学、そして工学のエキスパートとして訓練された人材は、「食の安全」を守るうえで、これから大きな役割を担うと考えています。

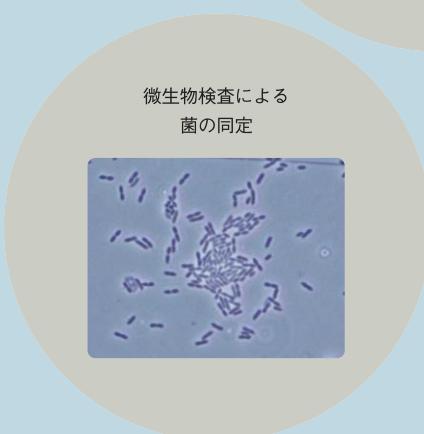


## 本学応用化学科での学びを、 「食の安全」に応用していく。

化学全般の基礎的な知識や技術をベースに、化学分析を教育の柱の一つにしています。その他にも、食品のパッケージング技術に応用される高分子化学、遺伝子組み換え食品などの安全性を考える遺伝子工学、特定保健用食品の開発に必要な知識など、様々な化学の観点から「食の安全」にアプローチしています。



※右上は機能性包材の電子顕微鏡写真



微生物検査による  
菌の同定



質量分析計による  
残留農薬の分析

## 応用化学科における 食品関連会社への 主な就職実績

明星食品、キューピー、テーブルマーク、明治製菓、山崎製パン、敷島製パン、第一屋製パン、ブリマハム、タカラ食品工業、協同乳業、森永乳業、東京めいらく、東京コカ・コーラボトリング、キーコーヒー、伊藤園、キリンビール、マルコメ、ADEKA、クノール食品、ミヨシ油脂、マルハニチロ、オリエンタル酵母工業、わらべ屋日洋、フジフーズ、ニッセイデリカ など



工学院大学

TOKYO URBAN TECH

問い合わせ先（資格担当）  
工学院大学教務課 Tel.03-3340-0129