

食品自主衛生管理のための細菌検査入門 ー農林交流センターワークショップの開催ー

ワークショップの開催趣旨と内容

食品工場等で製造される製品の一定の安全性と品質を担保するため、自主的な衛生検査の実施が望まれています。そのための基本となる技術を学ぶための機会は少ないのが現状です。そこで本ワークショップでは、これまで微生物の取り扱い経験がほとんどない公設試験研究機関の職員および中小規模食品製造業者の方を対象として、食品衛生検査や一般衛生管理手法等の概要について解説を行うとともに、自主衛生検査に用いられる基本的な細菌検査手法(生菌数測定、糞便汚染指標菌検査および腸内細菌の簡易同定)に関する実習を、2014年7月23日(水)～25日(金)の3日間にかけて行いました(参加費無料)。

日程表

1日目

- 13:00-13:05[挨拶]
13:05-14:25[講義]「微生物検査の意義と方法」
14:35-15:55[実験]「食品中の細菌の分離・計数」
16:05-17:25[実験]「細菌の簡易同定」

2日目

- 9:00-10:20[実験]「食品中の細菌の分離・計数」「細菌の簡易同定」(続き)
10:30-11:50[講義]「自主衛生管理と外部認証制度」
13:00-14:20[講義]「現場における衛生管理の実際」
14:30-15:50[実験]「食品中の細菌の分離・計数」(続き)

3日目

- 9:00-10:20[実験]「食品中の細菌の分離・計数」「細菌の簡易同定」(続き)
10:30-11:50[講義]「測定結果の整理」



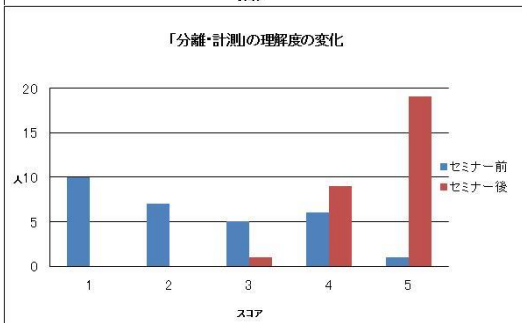
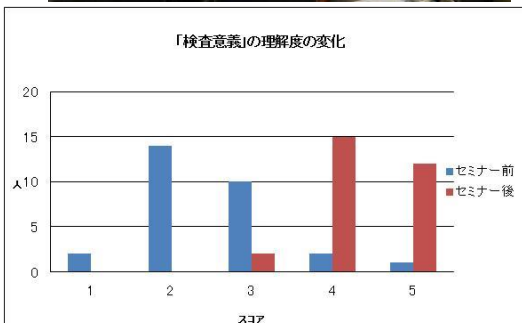
研究室員や外部講師陣により、「微生物検査の意義」、「外部認証制度」、「衛生現場の実際」などを集中講義



実験操作の実演と検査手法の体験



手法の体験と同時に研究室員が、受講者の実技や日頃の悩みを徹底サポート。ふんだんに写真をとりました、初心者向けオリジナルテキストも用意。



受講者のアンケート結果ではありますが、細菌検査の理解は深まったようです。