

食品衛生に関するワークショップ等の開催 ー無料セミナー・細菌検査ワークショップー

食品衛生ユニットが本年度開催した学会学術セミナーやワークショップの趣旨と内容

食品製造現場では、製造される製品の一定の安全性と品質を担保するため、様々な工夫や自主衛生管理がなされています。食品工場等では自主衛生管理についての情報収集や検査の実施が望まれています、それを学ぶための機会が少ないのが現状です。食品衛生ユニットでは、自主衛生管理についての理解を一般社会・食品企業へ向けて情報発信することは、食中毒事件を減らすための重要な活動のひとつと捉えています。

本年度では、学会活動を通して一般向けに学術セミナーを無料で開催したり、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や自主衛生検査に用いられる基本的な細菌検査手法に関して実習を含めた無料ワークショップを開催しました。

食品衛生に関する無料セミナーの開催

本年度では日本食品微生物学会とフード・フォーラム・つくばが共催で、無料の学術セミナーを開催。食品製造や食品開発に焦点を当て、食の高品質化の追求、安全性を担保するための取り組み、製造現場での衛生対策での苦労などの実学的内容を紹介しました。

食品の製品開発と衛生管理という2つの側面から食品の安全性を考察するプログラム構成とし、最終的に150名以上が参加した会となりました。

詳しくは、学会ホームページをご覧ください。

<http://www.jsfm.jp/seminar/seminar.html>

細菌検査に関する無料ワークショップの開催

自主衛生検査の実施のための基本技術を学ぶための機会を提供することを目的として、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に、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等)に関する実習を、2015年7月22日(水)～24日(金)の3日間にかけて行いました(参加費無料)。

研修期間中は、実験操作の実演と検査手法の体験だけでなく、外部講師による、「微生物検査の意義」、「外部認証制度」、「衛生現場の実際」などの集中講義・情報提供も行われました。

また、写真やイラストを交えたオリジナルのテキストを用意し、検出の原理から操作までを解説する初心者向けプログラムとしました。

2014年度ワークショップの受講満足度(5段階評価)のアンケート結果

	質問項目	受講後満足度
Q1	今回のワークショップを受講しての満足度を教えてください。	4.9
Q2	微生物検査の意義と方法について、内容に満足しましたか。	4.7
Q3	食品中の細菌の分離・計測について、内容に満足しましたか。	4.7
Q4	細菌の簡易同定について、内容に満足しましたか。	4.5
Q5	自主衛生検査と外部認証制度について、内容に満足しましたか。	4.3
Q6	現場における衛生管理について、内容に満足しましたか。	4.7
Q7	測定結果の整理について、内容に満足しましたか。	4.4

本ワークショップの開催は、今年で3回目となります。今年も約30名が参加されました。2014年度のアンケート結果ではありますが、受講者にとって十分な満足度が得られているようです。



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 川崎 晋
所 属: 食品安全研究領域
食品衛生ユニット

問い合わせ先: 029-838-8067 skawasa@affrc.go.jp