

【 内 容 】

現在食品業界は、消費者の「食の安全」に対する要求に応えるため、自社製品の品質に関して適切に管理することが求められています。

そこで本研修では、これから衛生管理を自社で行うことを検討している県内企業を支援するため、食品中の微生物検査技術に関する実習を中心とした研修を実施しております。本年度は2社3名の方が研修を修了しました。研修は原則無料です。

【 研修対象 】

- ・これから衛生管理を自社で行うことを検討している県内企業
- ・現在自社で衛生管理業務を実施しているが、微生物測定法について再確認したい企業
- ・新たな微生物を測定したい企業

など

【 研修内容 】

それぞれの企業の要望に合わせた研修を行います。

研修例

- ・菓子製造における消費期限設定、品質管理の為の細菌検査を学びたい

例) 一般生菌, 大腸菌, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌, 真菌数の測定, 保存試験
研修期間: 20 日間 (うち 7 日程度来所)

- ・水産加工における品質管理の為の細菌検査を学びたい

例) 一般生菌, 大腸菌, 大腸菌群, 腸炎ビブリオ菌数の測定
研修期間: 4 日間

本研修で学んだことは、生産現場の衛生管理業務に役立てて頂くことになります。



図 1 研修風景

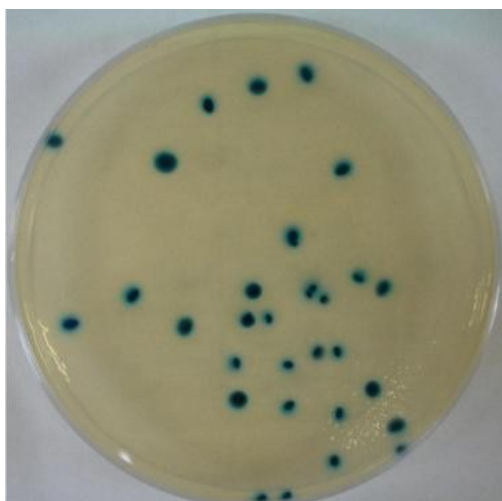


図 2 大腸菌

基礎となった事業

平成 23 年度 人材育成事業

担当部門

地場食品部門

部 門 長 中川 力夫

TEL : 029-293-8576

主任研究員 吉浦 貴紀

食品バイオ部門

部 門 長 長谷川裕正

TEL : 029-293-7497

技 師 岩佐 悟