



図 1 研修風景

【 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、自社製品の品質を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
 生物検査技術に関して実習を中心とした研修を実施し
 ております。本年度は 3 社 4 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



図 2 細菌検査 (XM-G 培地)

【 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, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌, 真菌数
 の測定, 保存試験, 顕微鏡観察, 水分活性測定
 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



図 3 顕微鏡観察

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。

基礎となった事業

平成 24 年度 人材育成事業

現在の担当部門

食品バイオ部門	部 門 長	吉浦 貴紀	TEL:029-293-8576
	技 師	岩佐 悟	
地場食品部門	部 門 長	中川 力夫	