

微生物管理技術研修

支援先

食品製造企業等

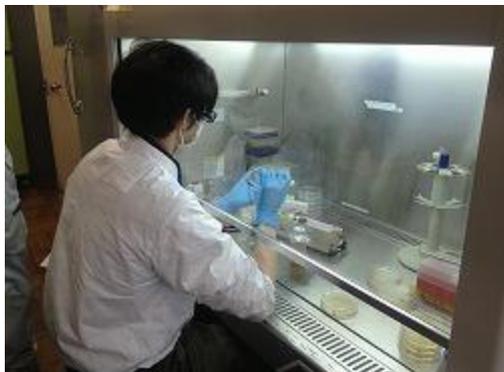


図 1 研修風景

【 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 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企業
- ・現在自社で衛生管理業務を実施しているが、微生物検査技術について再確認したい企業
- ・新たな微生物検査法を習得したい企業

など

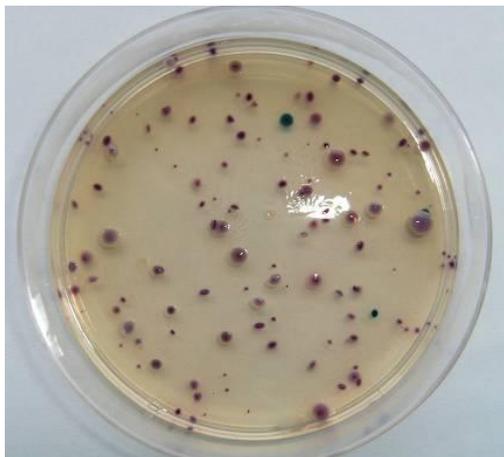


図 2 細菌検査 (XM-G 培地)

【 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

- ・水産物加工品の消費期限設定、品質管理の為の微生物検査技術を学びたい

例) 一般生菌, 大腸菌群, 腸炎ビブリオの測定, 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)

- ・惣菜の品質管理について、これまで公定法で行っていたが、経費削減の為に簡易な細菌検査の導入を検討したい

例) 一般生菌, 大腸菌群の検査方法について、公定法及び簡易法での検査を実施し、所要時間や結果を比較

研修期間: 4 日間



図 3 顕微鏡観察 (カビ×200)

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いております。

基礎となった事業

平成 25 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	