

研修事例

生産技術者
育成

支援先

食品製造企業等

微生物管理技術研修



図 1 研修風景

図 2 黄色ブドウ球菌
(卵黄加マンニット食塩寒天培地；
食肉製品の公定法)図 3 黄色ブドウ球菌
(X-SA 寒天培地；簡易法)

【 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、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。

今年度は 2 社 2 名、および食品科の高校生 10 名が研修を修了しました。

【 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
- ・その他、食品関連事業者、団体等

【 研修内容 】

それぞれの企業の要望に合わせた研修を随時行います。

研 修 例

- ・菓子類の品質管理について、これまで細菌検査の経験のない従業員が初歩的な検査技術を習得したい

例) 食品微生物についての座学及び一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌(図 2)の検査実習を実施

研修期間：5 日間

- ・海産物の品質管理について、自社で簡易法で行っているが、公定法を習得したい

例) 公定法による一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌(図 2)、腸炎ビブリオの検査実習を実施

研修期間：11 日間(うち 6 日程度来所)

- ・食品の衛生管理、微生物検査技術を学びたい

例) 食品微生物についての座学及び一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌(図 3)の検査、缶詰類の無菌試験実習を実施

研修期間：3 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いております。

基礎となった事業

平成 27 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:029-293-7497

主 任

田 畑

恵