



図 1 研修風景

【 内 容 】

現在食品業界では、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。また衛生管理の一環として、製品中の微生物検査を自社で行う企業も増えてきています。

そこで当センターでは、食品の微生物検査技術に関して、座学と実習を中心とした研修を実施しています。

今年度は 4 社 6 名が研修を修了しました。

【 研修対象 】

- ・これから微生物検査を自社で行うことを考えている企業等
- ・現在自社で微生物検査を実施しているが、やり方について再確認したい企業等
- ・検査員の増員や異動に伴い、研修が必要な企業等
- ・新たな微生物検査法を習得したい企業等
- ・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。

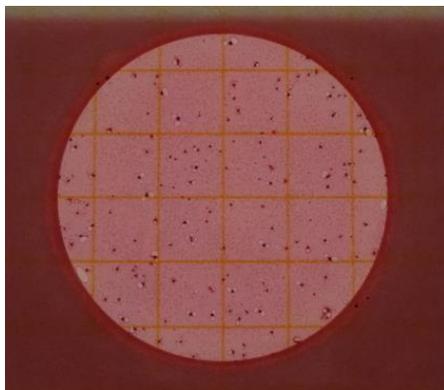


図 2 大腸菌群
(ペトリフィルム使用)

研修例

- ・菓子類、惣菜類の品質管理について、これまで微生物検査の経験のない従業員が検査技術を習得したい。

→食品微生物についての座学及び公定法による一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌の検査実習を実施
(研修期間：5 日間)

- ・菓子類、食品包装資材類の品質管理について、自社の検査方法の再確認をしたい。

→自社で採用している培地等による検査実習を実施
(研修期間：3～5 日間)

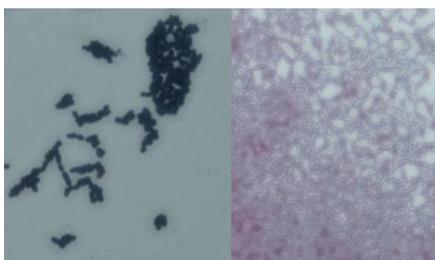


図 3 グラム染色

(左：グラム陽性菌 右：グラム陰性菌)

- ・大腸菌群、黄色ブドウ球菌の確認試験をしたい。

→グラム染色 (図 3)、コアグラマーゼ試験を実施
(上記 2 つの研修期間内)

本研修で学んだことは、生産現場における食品の品質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 28 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
主 任 田畑 恵