

微生物管理技術研修

【目的】

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（図 1，2）を中心とした研修を実施しています。



（検体の寒天培地への塗抹）

図 1 研修風景その 1

【研修対象】

- ・これから微生物検査を自社で行うことを検討中の企業等
- ・現在自社で微生物検査を実施しているが、手法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。今年度は 1 社 4 名が研修を修了しました。

研修例①

菓子類、惣菜類、乳・乳製品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）



（寒天培地上のコロニー数の計測）

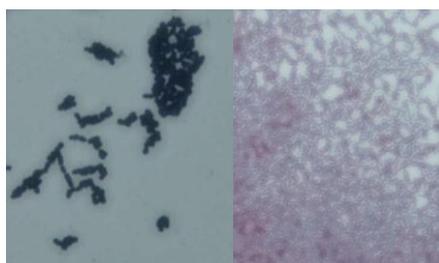
図 2 研修風景その 2

研修例②

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）



（左：グラム陽性菌 右：グラム陰性菌）

図 3 グラム染色

研修例③

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 29 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

飛田 啓輔

主 任

岩佐 悟