

研修事例

オーダーメイド
支援

支援先

食品製造企業等

食品製造現場における
衛生管理技術の習得を支援

図1 細菌検査の様子



図2 座学の様子



図3 水分活性測定の様子

【内容】

食品業界では、消費者の「食の安心・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。特に重要なのが食中毒防止ですが、安全設計や管理を適切に行うには専門的な知識や技術を必要とします。

当センターでは、食品衛生に関して、座学と実習を中心とした研修を実施しています。令和7年度は3社4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検討している企業
- ・検査員の増員や異動に伴い、研修が必要な企業
- ・HACCP 工程管理や賞味期限設定を実施できる人材を育成したい企業
- ・その他、食品関連事業者、団体等

【研修内容】

下記の研修を実施しました。

研修①

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

→微生物検査についての座学、公定法による一般生菌と大腸菌群の検査実習を実施
(研修期間：2.5日間)

研修②

菓子類製造工場の衛生管理について再確認をしたい。

→研修①の内容に加え、製造工程と現場の確認、拭き取り検査と顕微鏡観察の実習を実施
(研修期間：4日間)

研修③

賞味期限設定を実施できる人材を育成したい。

→研修①の内容に加え、食中毒菌の性質と危害発生防止に関する座学、保存性予測に必要な pH と水分活性の測定や保存検査に関する実習を実施
(研修期間：3日間)

本研修参加により、品質管理・開発担当者として必要な知識、技術を習得し、製造現場での食品の衛生管理や安全設計に役立てていただいております。

担当

技術支援部
フード・ケミカルグループ

岩佐 悟、吉浦 貴紀、浅野 俊之 TEL:029-293-7497