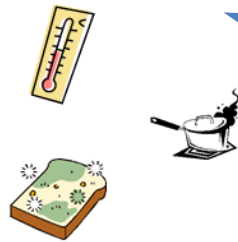


『加工品生産者が知っておくべき基礎知識研修会』に講師として参加しました。

加工品を製造・販売するためには、衛生管理や食品表示、食品の保存性や殺菌方法等について正しい知識をもつことが重要です。そこで加工品を製造・販売する農業者等を対象に、必要な基礎知識を体系的に学ぶための研修会が平成 26 年 7 月 3 日（木）、大田パストラルにて島根県西部農林振興センター（県央事業所農業普及部大田支所）、JA 石見銀山産直出荷者協議会大田市農林業振興協議会、島根県食料安全推進課主催で開催されました。

本日の講演内容について

- ①食品の期限設定
 - ・誰が決めるのか？
 - ・賞味期限と消費期限の違いは？
 - ・期限の設定方法とは？
- ②食品の保存性について
 - ・腐敗の防止方法
 - ・保存性のある食品の特徴
- ③「カビ」とは？
- ④環境保健公社に寄せられる消費者からのクレームの内容
- ⑤食品製造等に利用する井戸水について



公社からは食品検査センター原が講師として参加し「賞味・消費期限の基礎知識」として、食品の期限設定方法、食品の保存性、カビの基礎知識、クレーム品検査の紹介、食品製造に利用する井戸水について講義を行いました。

JA 石見銀山産直出荷者協議会員、その他加工品を製造・販売する農業者等約 60 名の参加がありました。



食品の消費期限・賞味期限を決めるには**科学的・合理的な根拠が必要です**。お困りのことがございましたら、お気軽にご相談ください。



食品検査についてのお問い合わせ

E-mail : kankyo-kanri@kanhokou.or.jp

TEL : 0852-24-0208 (担当：原・加藤)