

# 『志々カブラッシュアップ講座』に 講師派遣しました

主催：志々公民館「わっしょい志々会」

平成 29 年 10 月 16 日（月）、飯南町八神にある志々公民館で開催された講座に参加しました。科学的な根拠に基づく食品の安全安心について、知識や理解を深めることを目的に、環境保健公社は『安全な食品を作るポイント』と題した講演を行いました。

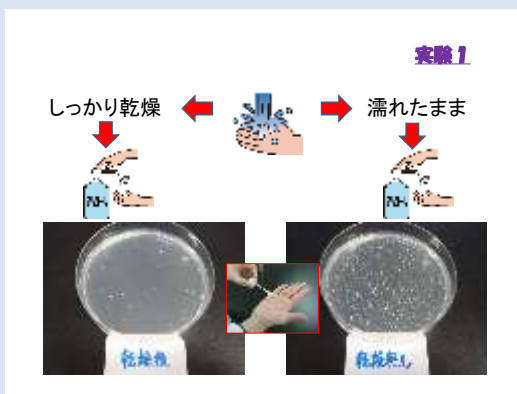


## 本日の講演内容について

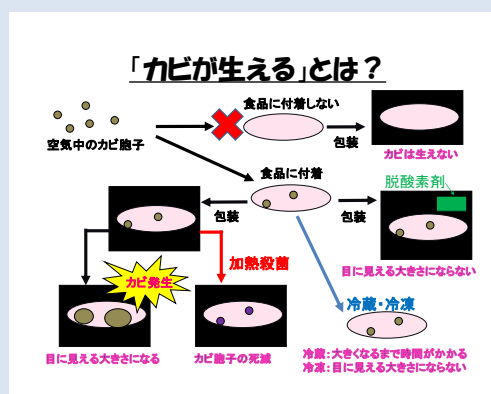
- ①賞味期限と消費期限について
- ②食品衛生について
- ③微生物について
- ④食中毒原因微生物について（ノロウイルス、O157）
- ⑤変質防止手段について
- ⑥漬物のpH、塩分濃度の重要性  
～保存性との関係～

飯南町志々地区の地域資源を用いた食品加工に携わる 20 名が、お越しになりました。

賞味・消費期限の設定方法や食品衛生など、6つのテーマに大別して説明しました。



手指の消毒は感染予防上最も重要ですが、消毒剤の適切な使用方法について情報共有しました。



食品のカビ汚染を未然防止するために、カビの生態や生育環境を正しく知ることから話しました。

食品衛生に関するご相談・検査について、お気軽にお問い合わせください。

公益財団法人島根県環境保健公社  
環境事業部  
0852-24-0207