

第3・4回『食の担い手養成講座～入門編～』 に講師として参加しました

10月16日（木）にたたらの里再生雇用創造推進協議会主催で「食の担い手養成講座～入門編～」が開催され、公社からは食品検査センターの原が講師として参加しました。

この講座は、雲南市内食関連企業への雇用の担い手となる人材を育成することを目的に開催され、第3・4回目となる今回は約12名の参加がありました。今後、食品を扱う職に就く方へ「食品衛生管理の基礎知識」と題して、微生物の特徴と制御方法、衛生的な製造を行う上で必要な知識をNG例を交えながら講義を行いました。

～講義内容～

①微生物の種類と性質

- ・細菌の特徴と制御方法
- ・カビの特徴と制御方法
- ・ウイルスの特徴と制御方法

②見落とししやすいNG例

- ・砂糖や塩は適正な量で保存性が増します
- ・アルコール製剤の効果的な使い方
- ・湿熱殺菌と乾熱殺菌は違います
- ・真空包装と脱酸素剤について



吉田町の風景

開催場所は雲南市吉田町の
商工会館でした。

質問コーナーでは活発な意見交換が行われました。

日頃抱える微生物に対する素朴な疑問

- ・麹菌には抗菌効果があるの？
- ・水は腐るの？

食品を製造していく上で重要なポイント

- ・木のまな板はどうやって殺菌したら良いの？
- ・手洗いのポイントは？

…等質問がありました。



講義中の様子

食品の衛生管理等でお困りのことがございましたら、お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ

公益財団法人島根県環境保健公社

食品検査センター 原・加藤

TEL 0852-24-0207

FAX 0852-55-4525