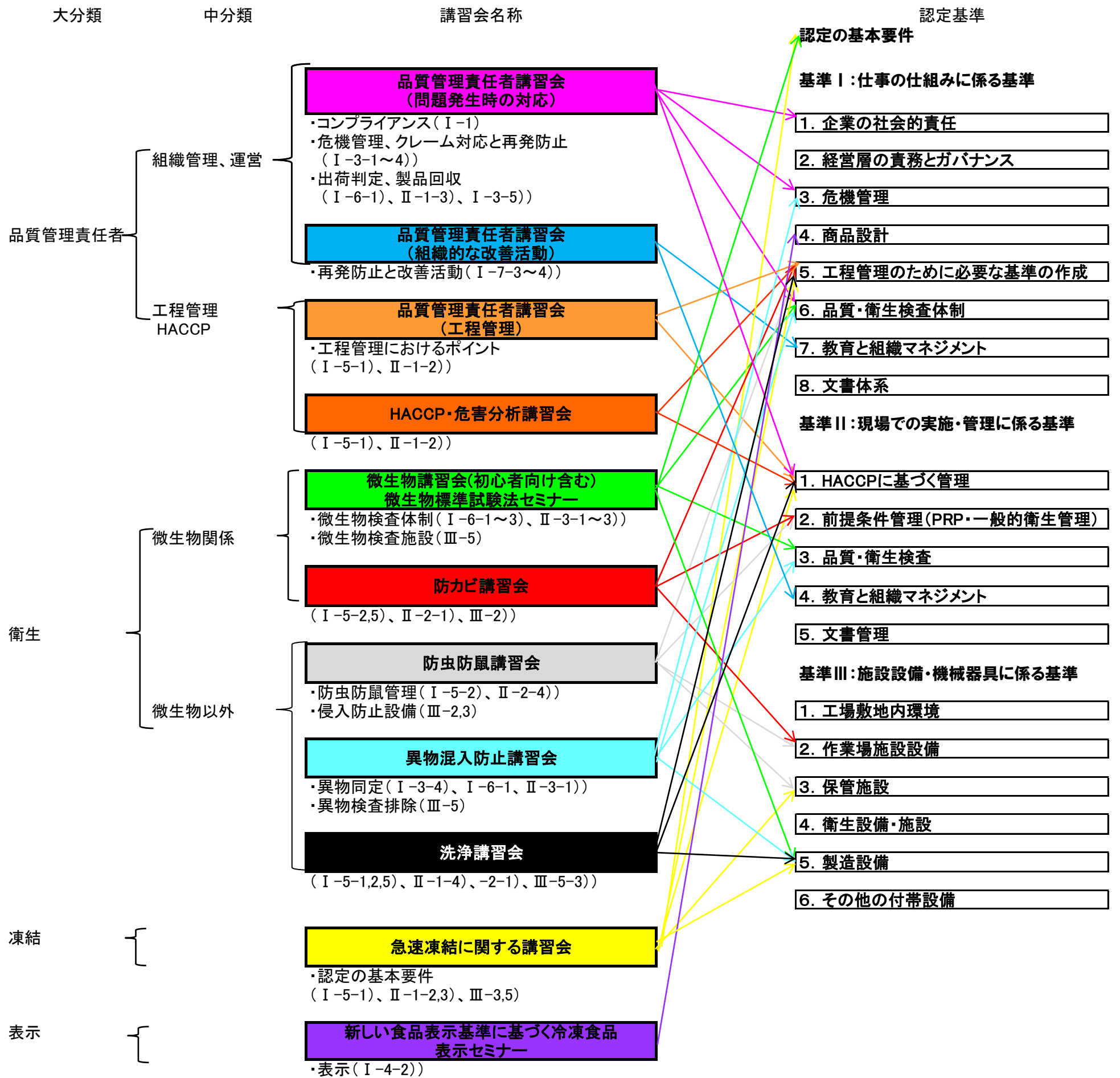


### 講習会と認定基準の関係図



**防カビ講習会**  
 食品工場におけるカビについて(はじめに、カビの性質・生態、食品工場で見られるカビ、食品工場でのカビ被害、冷凍食品工場での注意箇所)  
 建物構造・設備から見たカビの要因(日本の気候と結露、夏型結露と冬型結露、除湿機で除湿を行う、空気清浄機の有効利用)  
 建物の運用面から見たカビ対策(浮遊カビはどこから、カビの調査と清掃、空間噴霧による浮遊カビ対策、防カビ塗装、工場内での行動、その他の対策) 一部清掃

**防虫防鼠講習会**  
 ゴキブリ・ネズミの種類・特徴・対策について 一部清掃  
 食品工場に於ける動物相~その特徴と調査法~

**異物混入防止講習会**  
 建物に潜む様々な構造的・運用的危害要因(具体的な発生例)  
 食品事業者のためのクレーム対策に役立つ異物検査(異物とは、異物検査の流れ、代表的な事例の紹介)  
 異物検査機の正しい知識と運用における注意ポイント(金探、X線検出器の基礎知識、運用時の注意ポイント)

**微生物講習会**  
 微生物検査の最近の動向と信頼性のある試験方法に関して(食の安全の最近の動向、試験検査の役割と注意点、信頼性のある試験法、3Mペトリフィルム製品の説明及び使用方法)  
 実習(ペトリフィルム、スワブ等)

・通常毎日行う清掃  
 ・場所等の関係から定期的に行う清掃  
 ・洗浄概論(目的、洗浄条件、汚れと洗剤、洗浄液の条件、時間、物理的力、洗浄方法、必要な洗浄液量)  
 ・実務編(洗浄の難しい箇所・(配管、プレートヒーター、排水溝等)の洗浄[ビデオ等分かりやすい様に]  
 ・洗浄確認 汚れの種類と確認法、微生物、ATP、アレルギー等