

第1回 防カビ講習会結果概要

日時：2014年11月14日（金）10:00～16:20

会場：株式会社シー・アイ・シー 会議室（東京都台東区北上野 1-10-14 住友不動産上野ビル 5号館）

主催：一般社団法人 日本冷凍食品協会

協賛：株式会社シー・アイ・シー

I. 目的

工場内においてカビが発生し、製品汚染の原因となる状態が見受けられます。カビは、日々清掃を行う場所には発生しませんが、壁や天井等、清掃頻度の少ない箇所や、目の届き難い箇所に発生することが多く、製品に付着しクレームの原因となる場合もあります。

カビの発生を防ぐには、工場の建築素材や塗料にカビの発生を防ぐ薬剤を混ぜたり、防カビ剤を吹き付けることも可能ですが、工場内の清掃、保守の頻度や方法の見直しにより、またカビの発生し難い環境条件とすることで対応することもできます。

カビの生育には温度、湿度、栄養が必要ですが、温度は人の活動条件に近く、また色々なものを栄養にできることから、工場自ら有効な対策がとれなかったり、また考えが及ばない場合もあることから、その対策として工場が行うべき管理について理解していただくために講習会を開催することとしました。

II. 参加者

参加対象者は工場の品質管理担当者としてでしたが、関東を中心に遠くは鹿児島県から、合計29名（男性20名、女性9名）の参加がありました。

県別の参加者数は以下の通りです。

宮城県1名、茨城県3名、群馬県5名、埼玉県1名、千葉県3名、東京都3名、神奈川県2名、新潟県4名、山梨県1名、静岡県4名、鳥取県1名、鹿児島県1名

III. 講習会プログラム

1. 開催挨拶、協会事業紹介 一般社団法人 日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀
2. (株)シー・アイ・シー事業紹介 株式会社シー・アイ・シー 食品事業本部 本部長 萩原 俊和
3. 「食品工場におけるカビについて」
4. 「建物構造・設備から見たカビの要因」
5. 「建物の運用面から見たカビ対策」
株式会社シー・アイ・シー 企画・交流室 部長 太田 邦彦
7. 受講証明書授与
8. 閉会挨拶 一般社団法人 日本冷凍食品協会品質・技術部 部長 山本 健

III. 講習の様子

①「食品工場におけるカビについて」

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

箇所など、カビの生態を再確認し、被害の実際を知ることができる内容でした。

②「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の各項目で、季節や工場環境条件によって変わるカビの除湿・乾燥による対策を示しました。

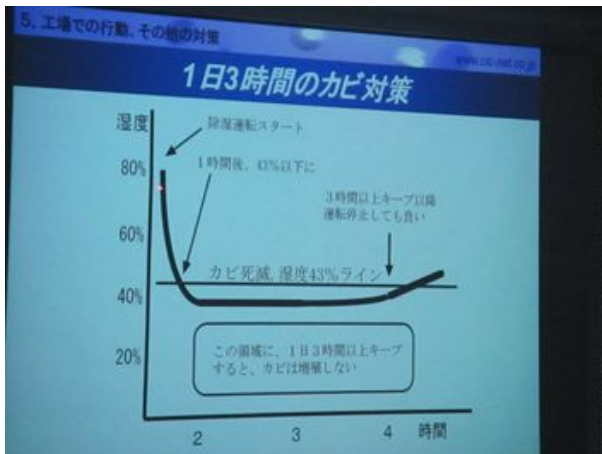
③「建物の運用面から見たカビ対策」

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、工場内の行動、その他の対策について、具体的なカビの侵入状況と勘違いしやすい対策の見直しでカビの防除ができることを説明しました。

講習会講義風景



講義用スライドの一部



IV. アンケート結果

今後の参考とするため、講習会の各内容等について講義内容毎にアンケートをお願いし、全員から回答を頂きました。どの講義でも高い満足度が得られ、総合でも5点満点で4.1点という結果であり、次回もこのようなセミナーに参加したいという結果でした。

講義内容	平均点
3. 食品工場におけるカビについて	4.0
4. 建物構造・設備から見たカビの要因	4.1
5. 建物の運用面から見たカビ対策	4.2
総合	4.1

今度も各地で本講習会を開催すると共に、今回の講習会でも応募者多数により受講をお断りした方に対して、希望がありましたら講習会で使用した資料を配布します。

以上