

微生物講習会結果まとめ

日時：2009年9月29日（火）12:30～17:15

会場：住友スリーエム株式会社 相模原事業所 カスタマーテクニカルセンター（CTC）

主催：社団法人 日本冷凍食品協会

協賛：スリーエム ヘルスケア株式会社

1. 参加者

- ・男性：19名（45.2%）、女性：23名（54.8%）、合計 42名。
- ・都道府県別の参加者数は下記の通りです。関東が多いですが、東北、九州からも参加頂きました。

都道府県	参加者数
宮城県	2
福島県	1
茨城県	2
栃木県	1
群馬県	3
埼玉県	4
千葉県	4
東京都	3
神奈川県	4
新潟県	4
静岡県	7
長野県	1
大阪府	1
香川県	1
佐賀県	2
宮崎県	1
鹿児島県	1
合計	42

2. 講習会プログラム

- ・講習会のプログラムと配布資料は下記の通りです。希望者には実習で使用したマニュアルとポスターを後日送付しました。

微生物講習会 プログラム

受付		12:00-12:30
開会の辞	社団法人日本冷凍食品協会	12:30-12:35
	財団法人日本冷凍食品検査協会	12:35-12:40
住友スリーエム、カスタマーテクニカルセンター(CTC)案内	住友スリーエム株式会社・技術本部CTC	12:40-13:10
講義	スリーエム ヘルスケア株式会社・技術部	13:10-14:40
	1. 食の安全の最近の動向	
	2. 試験検査の役割と注意点	
	3. 3Mベトリフィルムの信頼性と効率化	
休憩		14:40-15:00
実習 及び CTC見学(グループにより交互)	スリーエム ヘルスケア株式会社	15:00-17:00
	実習 ①生菌数測定用	
	ACプレート	
	②大腸菌群/E.coli測定用プレート	
	CCプレート, ECプレート	
	③カビ酵母測定用(紹介のみ)	
	YMプレート	
	④黄色ブドウ球菌エキスプレス測定用	
	STXプレート(STXディスク)	
	⑤環境試験検査法	
CTC見学	①コーポレートディスプレイエリア	スリーエム ヘルスケア株式会社
	②多目的デモ/展示エリア	
質疑応答		17:00-17:15
閉会の辞		
散会		17:15

微生物講習会 配布資料

1. 微生物講習会プログラム並びにスライド原稿集
2. 3Mペトリフィラム™培地 検査マニュアル(希望者のみ後日送付)
3. 微生物講習会アンケート用紙
4. お客様の声(株式会社ニチレイ)
5. 3M食品衛生管理製品 ペトリフィラム™培地 クリーントレース™衛生モニタリング製品
6. 3Mペトリフィラム™ 生菌数測定用プレート 解説書
7. 3Mペトリフィラム™ 大腸菌群数測定用プレート 解説書
8. 3Mペトリフィラム™ *E.coli*および大腸菌群数測定用ECプレート 解説書
9. 3Mペトリフィラム™ カビ・酵母測定用プレート 解説書
10. 3Mペトリフィラム™ 黄色ブドウ球菌エキスプレスメディア測定用プレート 解説書
11. 3Mペトリフィラム™培地 直接スタンプ法と空中落下細菌測定法
12. 3Mペトリフィラム™培地 <社団法人 日本冷凍食品協会会員工場の皆様へのご提案>
13. 3Mペトリフィラム™培地 ポイントクラブ

・講習会並びに実習で使用したスライド原稿集、希望者に配布するペトリフィラムを用いた検査マニュアル、各種資料類を示します。又、スライド原稿集は下記の様な内容となっております。本資料をご希望される方は、(社)日本冷凍食品協会 品質・技術部 (Tel:03-3667-6671,Fax:03-3669-2117) 迄、お問合せ下さい。

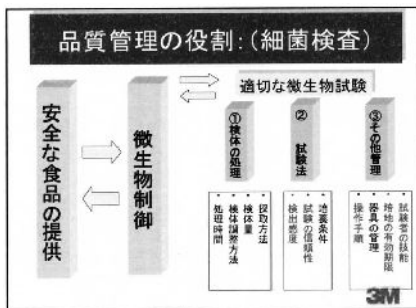


左:講習会資料(スライド原稿集)
右:ペトリフィラムを用いた検査マニュアル



資料類(培地解説書等)

講義用資料、2. 試験検査の役割と注意点より



微生物試験の目的

1. 原材料、製品の衛生管理
 1. 原材料の受け入れ検査
 2. 製品の衛生(微生物汚染)状態の確認、出荷判定
2. 製造工程の衛生管理
 1. 殺菌工程、洗浄作業などの効果確認
 2. 製造ライン、作業中、作業環境の微生物汚染状態の把握(拭き取り検査、落下細菌)
 1. ⇒ 迅速、簡便なルーチン検査

実習用資料、①生菌数測定用ACプレートより

生菌数を測定する意義

- ・ 食品の微生物汚染の程度を示す代表的指標
- ・ 一般生菌数が高いと食品の取り扱いが非衛生的あるいは温度管理が不適切腐敗を起こす危険性が高い

3M ペトリフィラム 生菌数測定用プレート (ACプレート)

- ・ 標準培地を含む
- ・ TTC (Tryptone Tinsolium Chloride) 指示薬を含む
- ・ 赤いコロニーを測定
- ・ ≤20枚まで重ねて培養可能
- ・ 32-35°C 48時間 培養
- ・ 適正測定範囲: 25-250CFU
- ・ AOAC Official法承認
- ・ 食品衛生検査指針 収載

3. 講義及び実習の様子

- ・講義は、CTCプレゼンテーションルーム内で全員揃って行いました。



講義風景1



講義風景2

- ・実習と見学は同じ時間帯に2班に分かれて交互に実施されました。プレゼンテーションルームに接するパティオ内で、実習は各テーブル4~5名に1名の指導者がついて、実際にペトリフィルムに試験液を滴下して使用状況を確認頂くと共に、判定用のポスター等でコロニーの出方や判定の仕方を学ぶ内容でした。



実習風景1



実習風景2

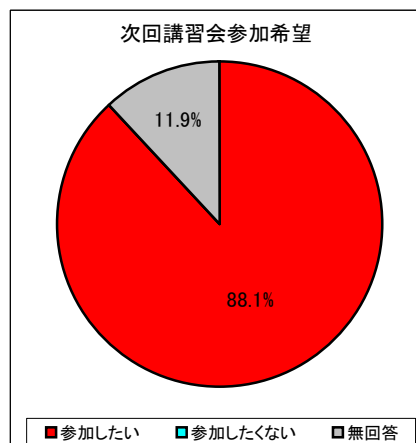
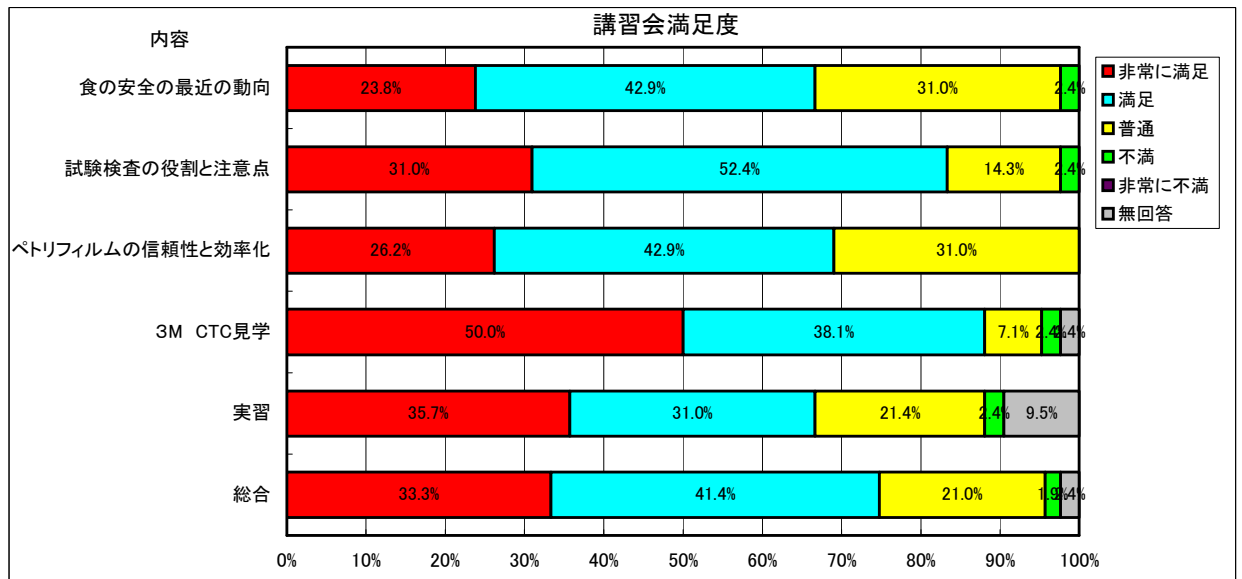
- ・見学は、コーポレートディスプレイエリア、展示エリアで、食品工場にも応用可能な各種の素材を含めてご覧頂きました。左は実習室内の展示スペースの状況です。



実習室展示

4. アンケート結果

- ・旧来の技術者講習会に代り、内容を特化した講習会として実施しましたので、プログラムの各内容や今後の講習会について参加者にアンケートを取らせて頂きました。
- ・結果は次ページにまとめてありますが、内容については比較的高い満足頂き、次回も参加したいとの意見も数多く頂戴しました。



- アンケートでは色々な感想、ご希望等を書いて頂いておりますので、これらを踏まえて年度内に大阪地区で品質管理責任者を対象としてもう一度微生物講習会を実施したいと考えています。また微生物講習会以外に表示研修会も実施を計画しています。

以上