

第2回微生物講習会結果概要

日時：2010年3月12日（金）10:00～16:00

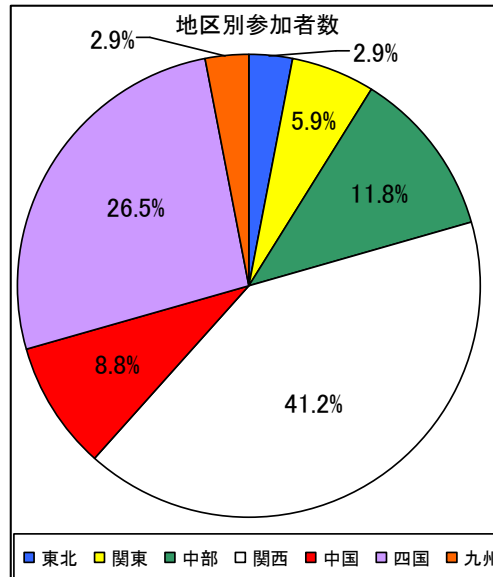
会場：財団法人日本冷凍食品検査協会 関西事業所神戸試験センター 5階会議室

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：14名（41.2%）、女性：20名（58.8%）、合計 34名。
- ・参加対象者は工場の品質管理責任者としました。
- ・各地方別の参加者数は下記の通りです。関西や四国を中心に、東北、九州からも参加頂きました。



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。

第2回微生物講習会プログラム

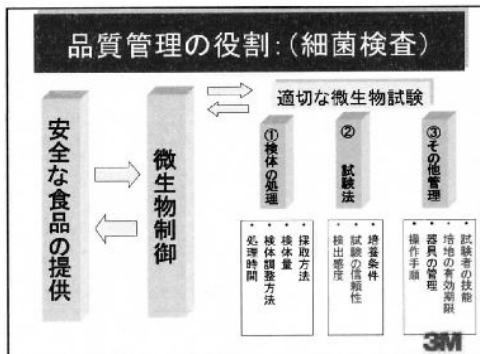
1. 開催挨拶等・・・ (社)日本冷凍食品協会
2. 「微生物検査の最近の動向と信頼性のある試験方法に関して」
スリーエム ヘルスケア(株) 技術部部长 守山 隆敏
昼食 ～(財)日本冷凍食品検査協会関西事業所神戸試験センターのビデオ上映～
3. 関西事業所内見学会・・・ (財)日本冷凍食品検査協会 関西事業所
4. 3M ペトリフィルム実習・・・ スリーエム ヘルスケア(株) 技術部
5. 質疑応答・・・ スリーエム ヘルスケア(株) 技術部部长 守山 隆敏
6. 閉会挨拶・・・ (財)日本冷凍食品検査協会

配布資料

- 1) 講習会資料 (スライド原稿集)
- 2) 培地解説書一式
- 3) 講習会アンケート
- 4) 細菌検査技能試験 (クロスチェック) のご案内
- 5) (財)日本冷凍食品検査協会パンフレット
- 6) 食品安全ハンドブック Vol.1
- 7) 食品安全ハンドブック Vol.2
- 8) 新冷凍食品認定制度スタート クリアフォルダー



講義用資料 ● 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、作業員、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 ナルーチン検査

ワークショップ用資料 ● 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 ペトリフィルム 生菌数測定用プレート (ACプレート)

- 標準培地を含む
- TTC (Triphenyl Tetrazolium Chloride) 指示薬含む
- 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 記載

• 本資料をご希望される方は、(社)日本冷凍食品協会 品質・技術部迄、お問合せ下さい。(Tel:03-3667-6671,Fax:03-3669-2117)

3. 講習の様子

①講義

• 講義は、実習班毎に分かれて行いました。講習室の後ろに食品衛生や品質検査に使用できる器材が展示され、休憩時間に使用法等の相談も行われました。

講習会風景



展示器材類



②見学

- ・神戸試験センターのビデオによる紹介の後、3班に分かれて1時間程見学が行われました。

見学風景1



見学風景2



③実習（ワークショップ）

- ・実習は各テーブル4～5名の8班に分れて、テーブル毎に説明者がついて実施されました。
- ・ストマッカーで試料調製し、ペトリフィルムに調製した試料液を滴下して使用状況を確認すると共に、実際に菌を培養したペトリフィルムでコロニーの出現や判定の仕方を学びました。

ストマッカーによる試料調製



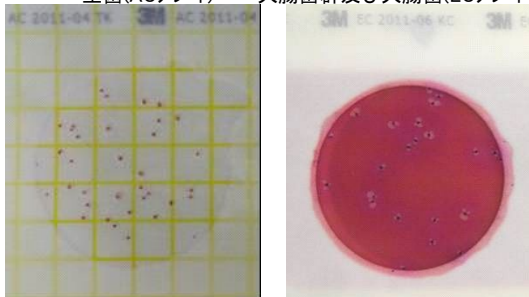
実習風景



ポジティブコントロールによるコロニーの解説



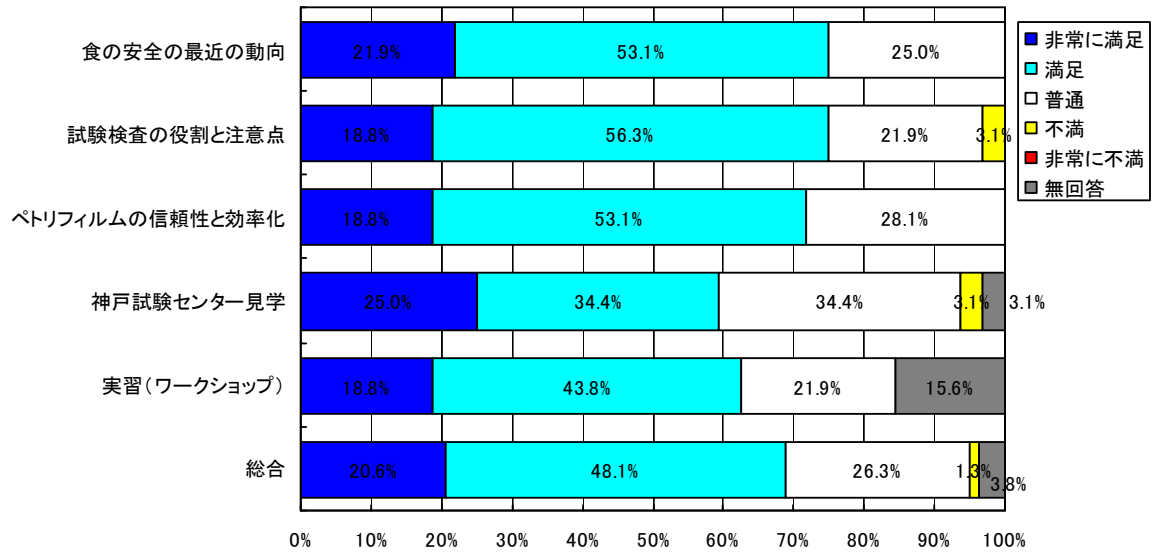
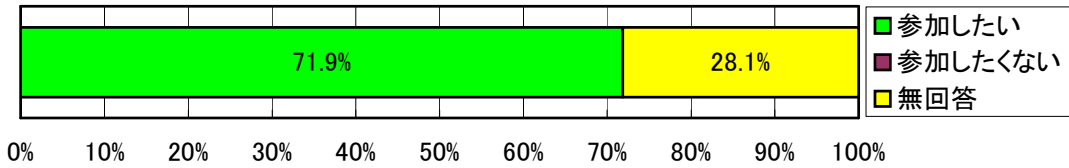
生菌(ACプレート) 大腸菌群及び大腸菌(ECプレート)



4. アンケート結果

- ・第1回の微生物講習会に引き続き、今後の参考とするため、プログラムの各内容等について参加者にアンケートをお願いした結果、32名の方に回答を頂きました。

- ・内容については、非常に満足から非常に不満の5段階評価を行った結果、比較的満足頂ける結果となりました。また次回も参加したいとの意見を数多く頂きました。結果は下記をご覧ください



- ・アンケートでは“知らない事が多く役に立った”、“教育に役立つ”といった感想に加え、“実習に力を入れた講習会”や“ラインの衛生管理”に関する講習の追加希望等、多数の意見を頂きました。これらを踏まえて平成22年度も何らかの形で微生物に関する講習会を実施したいと考えています。

以上