

## 製造工場でのカビ・細菌対策講座

個別相談会付き  
通信教育講座

【講座番号】： ce230603

【開講日】： 2023年06月19日(月)

【受講料】：【会員登録なし】1名につき：55,000円(税込)、2名同時申込み：99,000円、3名同時申込み：132,000円

【会員登録あり】1名につき：44,000円(税込)、2名同時申込み：55,000円、3名同時申込み：66,000円、4名以降はお問い合わせ下さい。

## ●指導講師：食品安全教育研究所 代表 河岸宏和 氏

ce230603 カビ 細菌 通信 検索

&lt;経歴&gt;

これまで、養鶏場、食肉処理場、ハム・ソーセージ工場、餃子・シュウマイ工場、コンビニエンスストア向け総菜工場、たまご加工工場、大手スーパーマーケットなど数多くの品質管理業務を経験。現在は食品安全教育研究所代表として、年間100ヶ所以上の食品工場の点検、品質教育を行っている。

## ★本講座のポイント★【ZOOMを使用した個別相談会実施について】

演習問題の添削を返却する月(第1講:8月予定、第2講9月予定、第3講10月予定)に、ZOOMでの個別相談会の実施を予定しています。

ご相談内容につきましては、本テーマに関することであれば、なんでもご相談可能です。御社の製造品目などに合わせて、講師の豊富なご経験からご回答します。

詳細は開講後に事務局より、個別相談会の開催時期などご連絡させていただきます。この機会にぜひご活用ください！

個別相談会のご参加は、申し込み者様限定です(同時申し込みの場合は複数名様でご参加いただけます)。相談会は1回30分間とさせていただきます。(3講で、全3回ご希望の場合は、すべて合わせると90分間個別相談会をご利用いただけます)

## 第1講：微生物制御の意義

(6月配本)

## 1 食品の持つ潜在的危険について

- 1.1 細菌制御をしないと
- 1.2 微生物制御の重要性
- 1.3 食品危害について

## 2 食中毒の発生状況

- 2.1 注意の必要な食中毒菌について
  - 2.1.1 黄色ぶどう球菌
  - 2.1.2 サルモネラ菌
  - 2.1.3 腸管出血性大腸菌 O157等
  - 2.1.4 ノロウイルス
  - 2.1.5 腸炎ビブリオ
  - 2.1.6 カンピロバクター
  - 2.1.7 セレウス

## 2.2 細菌性食中毒制御の原則

- 2.2.1 汚染の防止
- 2.2.2 増殖の防止
- 2.2.3 細菌の殺菌

## 2.3 経口伝染病の対策

## 2.3.1 食品の分類について

## 2.3.2 主な食材に潜在的に存在する細菌について

## 2.4 食材別の注意

- 2.4.1 畜肉
- 2.4.2 鶏肉
- 2.4.3 鶏卵
- 2.4.4 鮮魚魚介類
- 2.4.5 米飯類

## 3 製造工程での管理

## 3.1 汚染指標細菌

## 3.2 カビ・酵母

- 3.2.1 カビが発生するという事について
- 3.2.2 工場の中に原因はありませんか

## 3.3 細菌を制御するということ

- 3.3.1 科学的根拠とは何か
- 3.3.2 細菌制御の考え方

【演習問題】

## 第2講：ハード面・ソフト面から見たカビ・細菌対策

(7月配本)

## 1 基本的な衛生区分

- 1.1 家庭での衛生区分
- 1.2 工場の立地について

## 2 衛生区分の考え方

- 2.1 トイレの考え方
- 2.2 物の流れについて
  - 2.2.1 人の動きを考える
  - 2.2.2 空気の流れを考える
  - 2.2.3 番中類の動きについて

## 2.3 包装ライン(クリーンルーム)の考え方

## 2.4 空調の考え方

- 2.4.1 空調内の掃除について
- 2.4.2 空調の配管について
- 2.4.3 排気ダクトについて

## 2.5 包装材料の搬入について

## 2.6 原料入荷の考え方について

【演習問題】

## 第3講：カビ、細菌の日常管理対策

(8月配本)

## 1 日常的な清掃・洗浄・殺菌が大切

## 2 定期的な清掃洗浄殺菌が大切

## 2.1 工場管理の基本、洗浄について

- ・掃除用具
- ・床
- ・壁材
- ・天井
- ・清掃専用の蛇口
- ・洗剤の保管場所

## 2.2 清掃・洗浄・殺菌の考え方

- ・殺菌して使用する事が必要な備品

- ・有効な殺菌方法の採用
- ・衛生的な洗浄・殺菌は設計で決まる

## 2.3 洗浄・殺菌の効果を確認するために

- ・拭き取り検査の方法
- ・拭き取り検査と製品検査の関係
- ・検査に関する教育
- ・具体的な洗浄殺菌について
- ・生食に使用するコンベアーの洗浄
- ・脱水機について
- ・包装機について
- ・回転物の考え方
- ・泡洗浄について
- ・クーラーの洗浄

【演習問題】

「カビ・細菌」通信教育講座 申込書 FAX : 03-5857-4812

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
| 会社・大学              | 住所 〒   | 電話番号   |
| 氏名①                | 所属   | E-Mail   |
| 氏名②                | 所属   | E-Mail   |
| 氏名③                | 所属   | E-Mail   |
| 氏名④                | 所属   | E-Mail   |
| 会員登録(無料)<br>※複数選択可 | <input type="checkbox"/> メール <input type="checkbox"/> 郵送 | ●会員登録について●<br>すでにご登録済みの方も再度ご選択ください。会員登録をさせていただくと、セミナー聴講料の割引などを適用いたします。 |