

食品製造にかかる支援 —品質管理セミナーの開催—

支援の背景

近年の食品業界を取り巻く動きとして、HACCPの義務化を含む食品衛生法の一部改正、新しく食品表示法のスタートなどがあります。

そこで、これら業界が取り組まねばならない課題を各企業で実施するのに必要な基礎的な知識を習得するための、座学と実習を組み込んだセミナーを実施しました。

支援の一例

2018.11.29実施（協力：イカリ消毒(株)）

対象：県内食品製造業者

座学1：食物アレルギーの管理に必要な知識

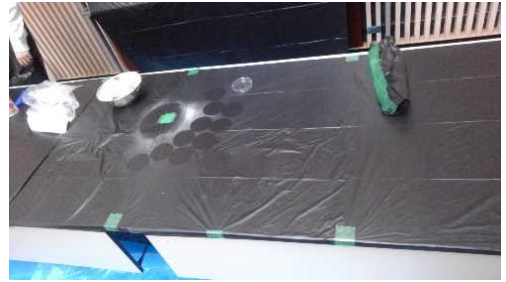
座学2：食品製造現場で行う食物アレルギーの管理

座学3：食物アレルギー対策のための洗浄方法

実習：現場管理で用いられるアレルギー検査（簡易検査法）



外部講師による講義



アレルギー源となる粉体の飛散実験

2019.2.15実施

対象：専門高校の食品関連を担当する教諭等

①講義

「加工食品の期限表示について(概論)」

- ・期限表示及び期限設定の法的義務
- ・食品の期限設定方法
- ・保存試験の内容

②検査方法の実践

- ・微生物検査等



キットを使った実習の様子