

やさしい!! 加工食品類の原料殺菌処理研修会

カット野菜 並びに 惣菜漬物類の 原料野菜殺菌処理方法について

やさしい殺菌液の作り方

平成25年7月16日(火)～7月17日(水)、一般社団法人北海道食品産業協議会 主催による「やさしい!! 加工食品類の原料殺菌処理研修会」が開催されました。

共催 北海道漬物類組合、北海道クラスター協議会、三慶グループ、(株)北炭ゼネラルサービス

後援 農林水産省北海道農政事務所、北海道

会場 札幌市中央卸売市場 管理センター

◎ 開会式



主催者挨拶
(一社)北海道食品産業協議会
副会長 田中 富重 氏



ご来賓挨拶
北海道経済部
食関連産業室長 福迫 均 氏



共催者挨拶
北海道漬物類組合
会長 酒井 信男 氏



講師挨拶
三慶グループ
統括代表取締役 合田 学剛 氏

◎座学

やさしい!! 簡易検査キットの使い方

新 Maestro möbius

殺菌液中の塩素濃度測定キット 新マエストロ メビウス

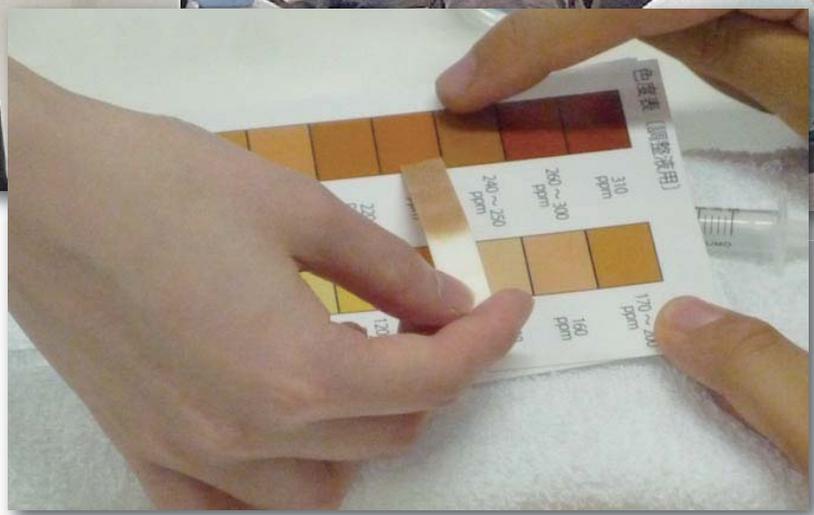


新 Maestro

残留有効塩素測定キット
新マエストロ ユー



講師
本部三慶株式会社
技術顧問 川田 宏之 氏

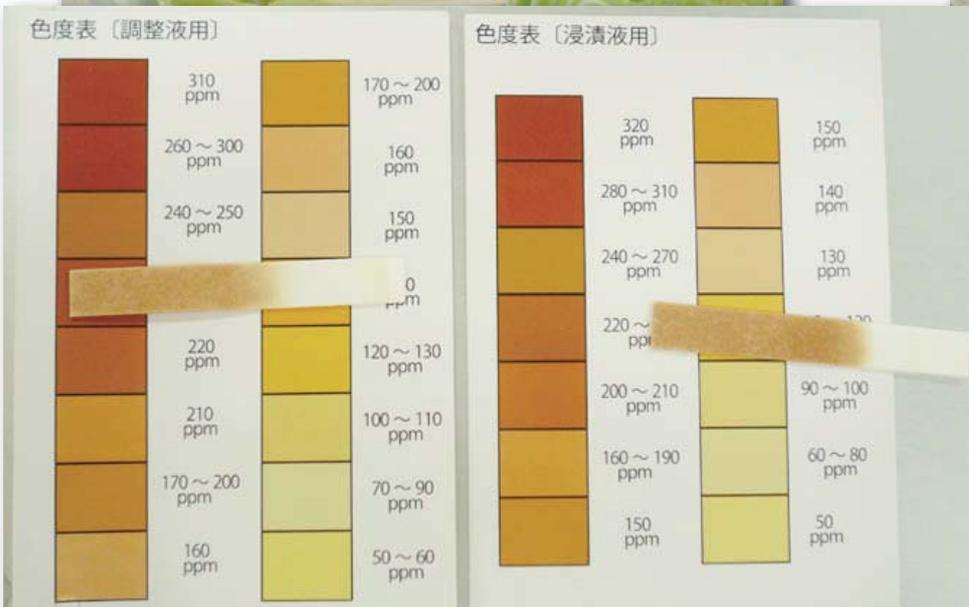


◎ 実習

カット野菜の殺菌処理



講師
有限会社フジタ企画
代表取締役 / 水産学博士
藤田 八束 氏



◎ 総合討論・質疑応答



◎ 修了証授与・閉会式



(9) 2013年(平成25年)7月31日(水曜日)

北海道食品産業協議会は 16、17日、札幌市中央卸売市場の管理センターで「やさしい!!加工食品原材料の殺菌研修会」を開催した。

狙いは昨年北海道で起きたO157食中毒事故の再発防止と予防で、厚生労働省が義務付けた原料野菜の殺菌方法を学ぶため。水産、製パン、外食などの食品メーカーから32人が参加し正しい殺菌方法を実務レベルで修得した。

北海道協 北食

加工食品原材料の殺菌研修会開催

殺菌方法厳格化の実務学ぶ

厚労省は事故を踏まえ昨年10月12日に「漬物の衛生規範」を改正。非加熱で食べるカット済み野菜や果物についても、食中毒予防のガイドライン「大量調理衛生管理マニュアル」に基づき殺菌処理をするよう義務



いかに科学的かつ技術的に食中毒を防ぎ安全・安心な

食品を提供するかが重要。会場では、本部三慶川田参加された企業の皆さまに衛生管理のリーダ的存在になってほしい」とあいさつ。続いて共催の三慶グループ台田学剛総括代表取締役が「会社は問題を起せばそれが最後。法令順守を念頭に、殺菌に使う次亜塩素酸の特性、有効塩素濃度の正しい測り方、殺菌後の食品にあ

の立場からも、企業と保健所など役所の安全基準に差があることを理解してもらいたい。問題を起さないためにも洗浄殺菌の重要性を知る衛生管理者に育ててもらいたい」と期待を込めた。

実際に殺菌液を作って濃度を確認する参加者たち

(澤口武)

食の安心・安全、守れていますか!?

北海道食品産業協議会が
お勧めする塩素濃度測定キット

食品中の残留有効塩素測定キット
新マエストロユー

殺菌液中の塩素濃度測定キット
新マエストロメビウス

新Maestro

新Maestro
möbius

NEW



発売元：一般社団法人 北海道食品産業協議会

〒060-0042 札幌市中央区大倉町3丁目2-53 北大通ビル6階
TEL: 011-241-6447, 5720 FAX: 011-241-6730 http://www.hofia.org/

製造元：本部三慶株式会社

〒540-0001 大阪市中央区城見2丁目2-53 大和堂ビル12F
TEL: 0120-6920-45 FAX: 0120-6920-58 http://www.sanket-group.com/