

## 食品製造現場における異物混入対策の実践

テーマ	食品取扱施設における異物混入対策(特に有害生物)の自主的・実践的な取り組み
目的	時代の変化(HACCPの制度化等自主的な管理)が進む中で、食品取扱事業者がいま行うべき自主管理を有害生物の観点で実践するための考え方・手法を身につける
概要	<p>今回は一般衛生管理(PRPなど)で行うべき有害生物の昆虫対策で必要となるスキルの「昆虫類の分類やその対策」を、①事前eラーニングおよび②集合研修の複合形式で行います。異物混入事故でも影響力が大きく、苦情の上位となる有害生物(特に昆虫)の予防管理で必要となるスキルの習得を、イカリ消毒株式会社の協力のもと実施します。衛生管理業者任せにせず、有害生物コントロールを効果的に取り組むための基礎知識の習得がゴールとなります。</p> <p>【全体構成】 ①事前eラーニング + ②集合研修(実践的研修)</p> <p>①事前学習 昆虫類の簡易同定の基礎 昆虫類の簡易同定(導入学習)／湿潤性昆虫／乾燥性昆虫／食菌性昆虫／大型バエ／外部侵入性昆虫／50問テストなど、全7コースと確認テストをeラーニングで実施(約2時間)</p> <p>②集合研修のカリキュラム参照</p>
日時	<p>①事前eラーニング:2023年2月20日(月)～3月22日(水)までの期間</p> <p>②集合研修:2023年3月22日(水)9:50～17:00</p>
場所	①WEB学習 ②(公社)日本食品衛生協会 食品衛生研究所
定員	24名
講師	イカリ消毒株式会社 事業開発部 藤村 晶 イカリ消毒株式会社 コンサルティング部 検査分析営業G 森 慶広

### 集合研修のカリキュラム

内容	項目	講師	時間	所要時間
		受付		9:15 ~
	オリエンテーション ※10:00～ オリエンテーション後、研修室への移動案内		9:50 ~ 10:15	0:25
1 講義:	軟性異物など異物混入の実情(近年の傾向分析) ・食品事故の近況と、食品苦情統計などからみる食品異物の状況 ・食品異物(軟性異物と硬質異物)の特徴	藤村 晶	10:15 ~ 11:15	1:00
2 演習:	異物混入対策としての一般的衛生管理(特に有害生物対策)自主管理を実践するためスキル身につける ①事前学習を基に昆虫の実物標本を使って簡易同定を実施する 【昆虫解説編／内部発生昆虫編】	藤村 晶	11:15 ~ 12:15	1:00
	昼食		12:15 ~ 13:15	1:00
2 演習:	異物混入対策としての一般的衛生管理(特に有害生物対策)自主管理を実践するためスキル身につける ①事前学習を基に昆虫の実物標本を使って簡易同定を実施する 【内部発生昆虫編／外部侵入昆虫編】 ②予防対策のための昆虫類の生態的特徴や点検時の特徴を学ぶ・実戦用現場点検表の紹介	藤村 晶	13:15 ~ 15:30	2:15
	休憩		15:30 ~ 15:45	0:15
3 講義:	異物苦情発生時の初動に必要なこと(異物の検査でできること、注意点) ・異物混入苦情発生時の対応として必要となる異物検査の内容と流れ ・異物検査で注意すべきこと	森 慶広	15:45 ~ 16:50	1:05
	質疑応答、クロージング		16:50 ~ 17:00	0:10