

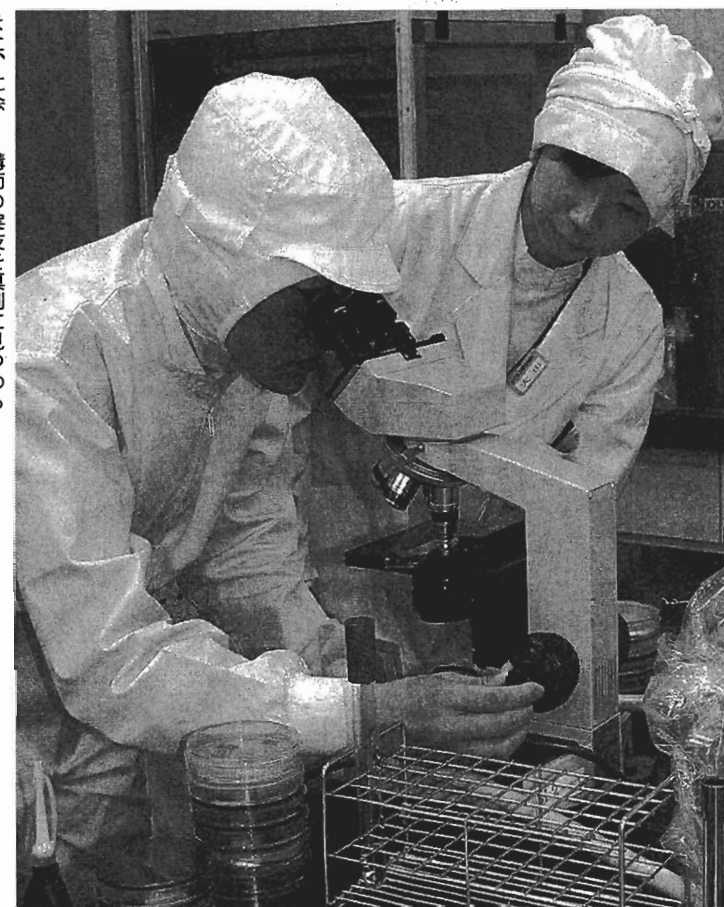
食品微生物検査技士

受講申し込み 受け付け開始

唯一の社会人への教育制度

㈱日本べんとう振興協会（東京都新宿区、03・3356・1575）は7月10日から8月10日まで「食品微生物検査技士受講申込」受け付けを行う。同資格制度は3年目を迎える。食品業界の安全・安心ニーズが高まる中、実技に重きを置いた21世紀の食品衛生制度として食品業界の評価が高まっている。（福島厚子）

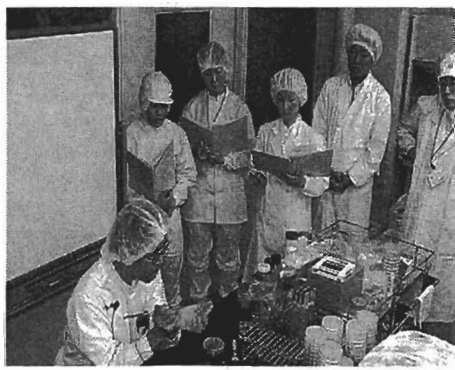
▶日本べんとう振興協会◀



社会人への唯一の微生物検査研修である「食品微生物検査技士」育成講座

「食品微生物検査技士」は、07年（平成19年）度で3期目となる。食品微生物学、同検査法、衛生管理システム、関連法規と体系的な研修のできる食品微生物の検査技術検定制度は、わが国唯一のもので、制度発足以来、食品業界に静かに波紋を投げかけ、その価値が徐々に広く認められてきている。

この制度が正確な検査データの作成だけでなく、その解析・活用ができる即戦力の養成を目的としていることもあり、昨年度は、人材の育成講座としてこの制度を毎年活用する方針を固めた大手企業も現れ、今年度はさらに複数企業から同様な申し込みがある模様だ。



講師の実技を真剣に見つめる

また、社会人に微生物や食品微生物について教育する場合は、この制度が実質唯一のものであるため、ほかの人材育成制度との連携も検討されている。協会の検査技士事務局によれば、1級・2級の検査や品質管理などの人材育成のみならず、安全な食品を製造する現場の人材を育成できることも、この制度の大きな特徴だといわれている。

独自に「練習キット」を開発



協会では受講者が独自に練習できるように微生物検査の「練習キット」を開発した。それぞれの備品はロットでの販売しかされておらず、各メーカーから備品を集めてセットにしたもので、写真の備品のほか、「メスシリンダー」と「試験管立て」もある。（税込3500円）

食中毒事故の多くは、基礎的な食品衛生知識・技術

「食品微生物検査技士資格認定制度」は、食品微生物検査技術を対象とした本格的な資格認定制度として厚生労働省のアドバイスで制度設計し、農林水産省の了承を受けて05年に事業化しました。従来食品メーカーが行っている汚染指標菌（一般細菌、大腸菌群や大腸菌など）、黄色ブドウ球菌の検査技術に加え、バイオリスクを伴うサルモネラ、セレウス、カンピロバクターなどの検査および同定する知識・技能、さらにアレルギーの検出法までも踏み込んだ研修内容となっています。

「食品微生物検査技士」は21世紀型衛生管理への第一歩



安田定明会長

調理パンなど毎日約1800万食を提供、その数は年間65億食を超えます。しかも、保存料は未使用である上に、1食たりとも事故発生させないという細心の管理のもとで製造を行っている。調理パンなど毎日約1800万食を提供、その数は年間65億食を超えます。しかも、保存料は未使用である上に、1食たりとも事故発生させないという細心の管理のもとで製造を行っている。

背景に、「食品微生物検査技士資格認定制度」は、国と消費者が望む「安全・安心」を業界でより強固なものにしよう、協会の前身の日本べんとう工業協会時代の96年からの実績を踏まえて発足しました。また、従来食中毒は夏場に多いという特徴がありましたが、この4～5年は冬季の患者数が増え、1年を通して食中毒患者が確認されるようになりました。身近には原因不明といわれた冬の患者がノロウイルスと診断されるようになってきたことも一因です。微生物だけでなく、ウイルスにも対応する衛生管理という点では、この微生物検査技士の発足でやっと

㈱日本べんとう振興協会 安田 定明会長

協会会員の主要取引先であるCVSは、全国4万2000店で弁当・おにぎりの