

食品微生物検査技士

製造現場の衛生管理教育に寄与

食品微生物検査技術資格認定制度

(社)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・調理パンなど毎日約1800万食を提供、その数は年間65億食を超えている。時代の大勢で保存料未使用、商品はフレッシュ化にある中で、「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。その管理手法の一つとしてすべての製品のロットごとの細菌検査を行い、その結果をもって衛生管理状況の指標として記録し活用している。

制度をスタートしたところ、会員外の大手食品メー

ISO 22000の審査員(補)研修と連動申請中

カーや専門性の高い検査センターなどの反響が大きくなり、3年間の合格者トータル人数は59%が会員企業で、41%が外部であり、有資格者が内外拮抗しており



想像をはるかに越えた結果が出ている。

また、3年間で受講生の90%が業務で検査を経験しているにもかかわらず平均

合格率が61%程度であり、しかも一般生菌を数えるような検査の基礎で失点が多いため、検査技術の補講を追加したり、家庭で模倣訓練ができるキットを提供したりと改善を重ねて技術力のアップを図ってきた。

受講生からは、食品衛生学、微生物検査法、HACCP、法規など系統立てて知識・技能を身につけられる、著名な講師陣から直接講義を受けられる、仕事に直ぐ役立つなどの感想も聞かれている。

今後の「食品微生物検査技術制度」の展開として、国家資格にまで高めたいと