

食品検査技術講習会の開催

——— 栄養教諭・学校栄養職員20名が参加しました ———

平成27年度食品検査技術講習会を8月6日と7日の2日間、愛知県学校給食総合センターにて、愛知県教育委員会の共催を得て実施しました。

講習内容は、「手形培地による検査」「ノロウイルス対策としての嘔吐物処理の方法」「混入した異物の確認試験」「ATP拭き取り検査」など調理現場で活用していただける講習会でした。

参加者からは、実際に実験・実習を行うことにより、食品衛生の知識や調理場で実施できる検査技術を身につけることができ、調理員等への指導の参考になったなど多くの感想が寄せられました。



手形培地による検査



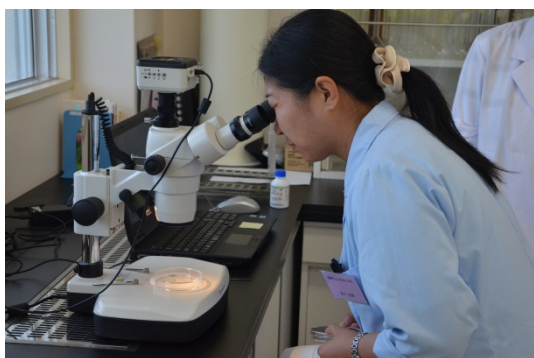
ノロウイルス対策としての嘔吐物処理方法



食器の洗浄効果試験



食品添加物の簡易測定



異物の確認試験



ATP 拭き取り検査