

食品企業と学生、それぞれの視点で学ぶ。

3月16日、中部大学の食品プラントにてHACCP研修を実施しました。第2類感染症対応の手洗い、HACCPについての講習、清掃実演に食品工場の方と学生にご参加頂きました。2021年6月より義務化となったHACCP制度を始め、食品衛生に関わる知識を皆様にお伝え出来た機会となりました。手洗いの実技やクイズなど、参加型の研修で身をもって学ぶことができたと思います。改めて食品衛生管理に対する異物混入対策や清掃方法について悩みが多岐にわたっていることを実感した1日でした。



↑基礎講座を受けてから実技にうつります。

～当日の状況～

当日は裏面に記したスケジュールを基に研修を行いました。手洗いや早押し7Sクイズ、ハザード探しを得点獲得のゲーム形式に行い、皆さんには積極的に参加していただきました。普段と異なる場所で研修を行うことで、企業の方にとって良い刺激になったと思います。また学生の方も企業と関わって、HACCPについて学べる貴重な機会になったと思います。



↑手洗いではATP測定器を用いて汚れの数値化を行いました。



↑当日のハザード探しの様子



防虫業者として、業界の方々のお悩みをダイレクトに聞ける機会として大変勉強になった1日でした。また学生の皆さんが衛生に対してどの様な感覚を持っているのかよく理解できました。虫をはじめとする異物混入のリスクをいかにゼロにするかを常に念頭に置きながら、今回の様な産学連携が出来る事を嬉しく思います。



↑清掃実演の様子。実際に手に取ってプロの清掃を体験していただきました。

3/16

当日スケジュール



- 13 : 00～ あいさつ(自己紹介)
- 13 : 15～ 手洗いの基本講座
実践：手洗い、汚れの数値化
(第2類感染症対応version)
- 14 : 00～ HACCP基礎講座
実践：HA(ハザード)探し
あなた達が監査員!7Sクイズ
- 14 : 50～ 休憩 及び まとめ
- 15 : 00～ 汚れのメカニズムについて
実演：清掃(7S)
・ランチャープロ
・エアムースガン
・くねくねノズル
・シャットノクサス 他
- 15 : 30～ HA(ハザード)探し発表
わたしの7S活動の取り組み
学生からの質問コーナー
- 16 : 15 懇親会 及び 反省会
in 不言実行館 6階 イタリアン・トマトCafe

