

## <レポート> 東京農業大学 特別講義 食品微生物の調査・研究から見えてくる品質管理の考え方 ～微生物を学ぶ学生に向けた食品安全の実務講義～

ケンコーマヨネーズ株式会社(東京本社:東京都千代田区 代表取締役社長:島本 国一、以下「当社」)は、当社品質保証室の従業員が、5月22日(金)に東京農業大学にて特別講義を実施しましたのでご報告します。

本講義は、食品製造の現場では微生物とどのように向き合い、品質管理に活かしているのかを紹介することを目的に、微生物を専門的に研究する分子微生物学専攻の大学院生約40名を対象に実施しました。「食品微生物の調査・研究から見えてくる品質管理の考え方～腐敗・変敗・食中毒リスクとどう向き合うか～」をテーマに、食品工場における衛生管理の仕組みや微生物リスクへの科学的アプローチについて、研究と実務をつなぐ視点から講義を行いました。

### ■ 食品工場における衛生管理の考え方

当社の商品群は多岐にわたり、製品や工場ごとに衛生管理の方法が異なります。そうした中、食中毒予防の3原則をどのように製造プロセスへ落とし込んでいくかを、HACCPの考え方をを用いて説明しました。製造工程では、特に重要な管理ポイント(CCP)を設定し、重点的に管理することが不可欠です。さらに、複数の要素を組み合わせる微生物の増殖を抑える「ハードルテクノロジー」にも触れ、製品特性に応じたリスク低減の考え方を紹介しました。



講義を行った当社品質保証室の従業員

### ■ 腐敗菌と食中毒菌、それぞれのリスク

講義の中盤では、腐敗菌と食中毒菌の違いについて解説しました。食品メーカーとして、食中毒菌による事故を絶対に起こしてはならないと同時に、腐敗菌もまた品質に影響を及ぼす重要なリスクであることを、具体的な菌の例を挙げながら解説しました。

### ■ 食品の安全性確保におけるリスク評価と検証

最後に、これまでに紹介した知識を踏まえ、製品ごとに最も危険となる微生物(指標菌)を見極め、その菌に対して設定した製品仕様や加熱・殺菌条件が有効に働くかを検証するプロセスについて取り上げました。開発段階では、指標菌を実際に製品へ接種して安全性を検証するテストを行い、得られたデータを根拠として製品設計を行います。食品の安全性は最終検査で担保するものではなく、設計段階から科学的に作り込むことが重要であることを示しました。

講義を通じて学生からは「食品という身近なテーマで興味深かった」「普段口にしてるものがどのように微生物管理され、安全に流通しているのか理解できた」といった感想が寄せられました。講師からの問いかけや質疑にも積極的に参加する姿が見られ、学生の関心の高さと同向きな姿勢が印象的でした。

当社は今後も教育機関との連携を通じて、次世代の専門人材の育成に貢献してまいります。また、品質保証と品質管理への万全な体制を取り、安全・安心な商品の提供を続けてまいります。

#### <東京農業大学特別講義 実施概要>

日時:5月22日(金)16時20分～17時50分  
会場:東京農業大学 世田谷キャンパス (東京都世田谷区桜丘1丁目1-1)  
対象:東京農業大学大学院 生命科学研究科  
分子微生物学専攻 修士課程1年生



積極的に参加する学生の様子



講義は双方コミュニケーションを取りながら進行

《本資料に関するお問い合わせ先》

ケンコーマヨネーズ株式会社 コーポレートコミュニケーション室 広報IR部 広報IR課 Mail:kouho@kenkomayo.co.jp