

食品衛生ゼミ

担当教員名
平井 昭彦

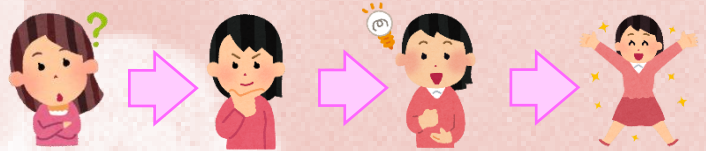


食品衛生ゼミとは??

各自が持つ衛生上の疑問点を、自分で解明します!

なぜ? どうして? どうなんだろう? という疑問を、実験して解決します

- ✓自分なりのテーマを考えます
- ⇒実験して解決します
(教員が解決をサポートします)



【過去に解決した疑問の一例】

「飲食店・家庭におけるまな板の衛生状況」⇒アルコール消毒が効果的です!

「食べ残した食品の保存温度別細菌数の変化」⇒食べ残しは冷蔵庫で保存しましょう!

「カレーの保存方法別細菌の増殖状況」⇒室温では24時間後に1万倍、72時間後に1億倍!

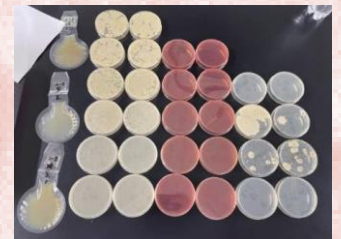
「保冷バックによる食品保存性の検討」⇒保冷バックは4時間以内で使用しましょう!



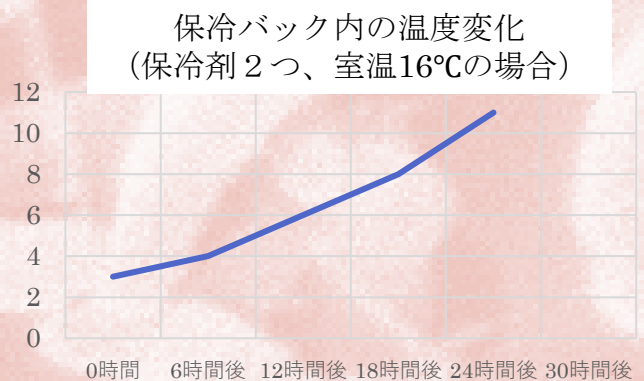
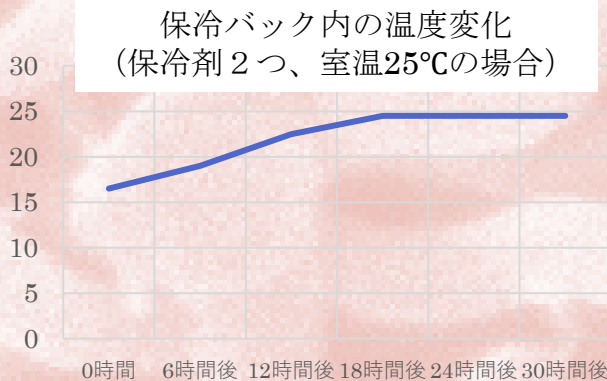
家庭で使用しているまな板

レトルトカレーの細菌数

	0時間	4時間後	48時間後
口を付けない			
冷蔵		<30	<30
室温	<30	<30	<30
口を付けた			
冷蔵		8.3×10^2	2.2×10^2
室温	7.6×10^2	1.2×10^3	3.3×10^7
使用後のスプーン	1.5×10^3		



カレーの細菌検査



【現在進行中の疑問】

「きゅうりの洗浄・殺菌方法別細菌数の変化」

「まな板の素材・洗浄方法の違いによる衛生状況」

「冷蔵庫の扉開閉と庫内温度の変化」