

食品衛生ゼミ

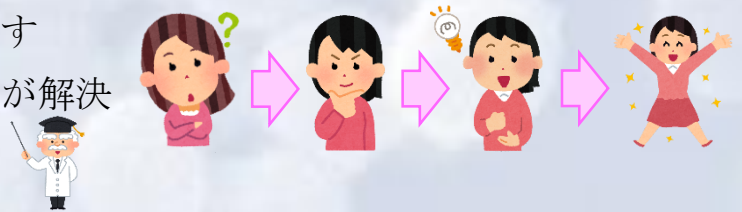
担当教員名
平井 昭彦

日頃疑問に思っている衛生上の問題点を解明します！

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）

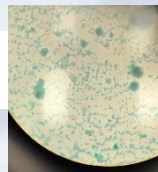
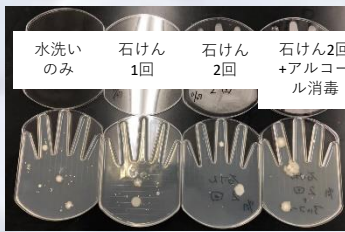
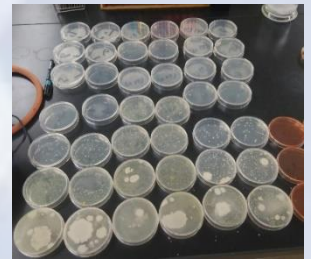


【過去に解決した疑問の例】

- 「加熱加工なしで製造された"なます"の衛生状態と、調理時等の衛生管理について」
- 「大量調理施設衛生管理マニュアル（HACCP）の加熱条件について」
- 「清涼飲料水を飲みながら歩く際の衛生状態」
- 「おにぎりと手指の細菌数調査による衛生状況について」
- 「大量調理施設と一般飲食店の重要管理点の違い」
- 「中間水分食品の衛生状態及び糖度による保存状態の変化について」
- 「3秒ルールの科学的検証」
- 「糠漬けの安全性について」



細菌検査の様子



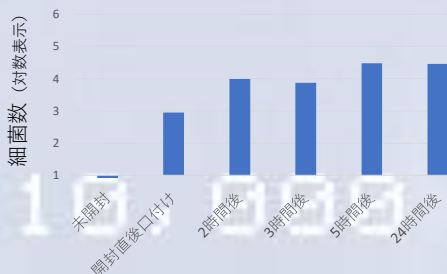
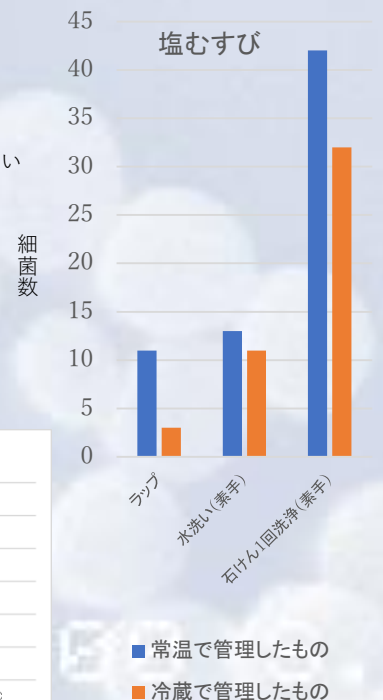
細菌の芽胞
アルコールでも死なない



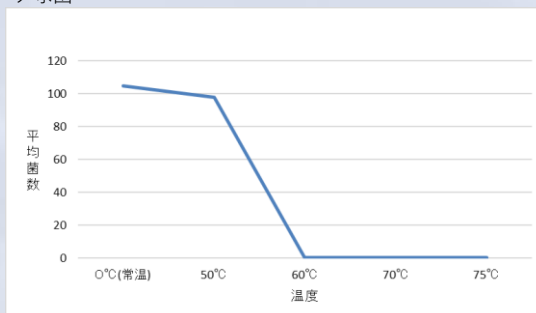
細菌の継代操作



黄色ブドウ球菌



清涼飲料水中の細菌数変化



加熱温度による細菌の不活化

作成方法別おにぎりの細菌数