

# 食に関する指導 実技研修会 終了報告

テーマ	食品製造工場における衛生管理	
日時	令和6年7月5日(金)	
会場	ロイズ カカオ & チョコレートタウン	
講師	ロイズ カカオ & チョコレートタウン 職員	
参加者	21名	
研修会 の 様子		<p>ロイズ カカオ &amp; チョコレートタウンには、南米・コロンビアにある自社農園「ロイズ カカオファームinコロンビア」を再現したエリアがあり、カカオが育つ様子を体感することができました。</p>
		<p>制服の上着やズボンは袖や腰、裾がゴムで絞られていたり、帽子は髪の毛が落ちないように、ネットで髪の毛を覆ってからかぶる、メモ帳やボールペン等を持ち込む場合は、ポケットに入れずに透明な素材のウエストポーチに入れたり、工夫されていました。</p>
		<p>靴は汚れが付いたら目立つように白い靴底で、汚れにすぐに気付けるように底が見える状態で収納されていました。エアシャワー(天井を左右の壁から風が吹き、ホコリやゴミを吹き飛ばす)、粘着ローラーを使用し、全身の細かいゴミをとっていました。手洗いはタイマーを使って、30秒以上しっかり手洗いをしてから消毒を行う等、異物混入を防ぐ様々な工夫や配慮がされていました。</p>
		<p>チョコレートワークショップでは、チョコレートの種類、好きな具材を選んで飾り付けをして、自分だけのオリジナルチョコレートをつくることができました。</p> <p>今回の研修で学んだことを各調理場施設で参考にしていきます。今年度も実りのある研修を行うことができました。</p>