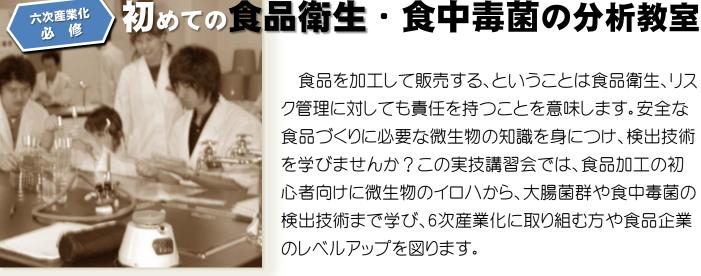
オホーツク財団 オホーツク圏地域食品加工技術センター実技講習会 2017



食品を加工して販売する、ということは食品衛生、リス ク管理に対しても責任を持つことを意味します。安全な 食品づくりに必要な微生物の知識を身につけ、検出技術 を学びませんか?この実技講習会では、食品加工の初 心者向けに微生物のイロハから、大腸菌群や食中毒菌の 検出技術まで学び、6次産業化に取り組む方や食品企業 のレベルアップを図ります。

■日程: 平成29年1月24日(火)~27日(金) **※4日間参加できる方を優先します**

■時間: 午前9時半~午後4時(進行度によって変更します)

■場所: 北見市大正353-19 オホーツク圏地域食品加工技術センター

Tel 0157-36-0680 Fax 0157-36-0686

■参加費: 無料(分析用サンプルを2点持参)

■申込 / 切:平成29年1月16日(月)まで

■教程内容: (練度によって変更することがあります)

- 微生物の基礎知識
- 人体の汚染度
- 汚染指標菌の検出、耐熱菌の検出
- ・大腸菌群、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌の検出
- ・リステリアの簡易検出
- 食中毒菌の同定試験(免疫判定法)
- 公定法、合成基質培地の比較
- 簡易キットを用いた検出法

■参加申込書■

所属	参加者氏名(各社2名まで)	
住所		
E-mail	Tel	Fax

4日間参加できる方を優先いたします。応募者多数の場合は内部選考の上で ご連絡いたします。

|申込み先:オホーツク財団 オホーツク圏地域食品加工技術センター Fax 0157-36-0686