

六次産業化
必修

初めての食品衛生・食中毒菌の分析教室



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)

■申込〆切：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 等

■ 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