

初めての食品衛生・食中毒菌の分析教室

品質管理
六次産業化
必修



食品を加工して販売するという事は、食品衛生や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正しく身につけ、検出技術を学びませんか？本講習会では、食品加工・衛生管理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、食品衛生のレベルアップを図ります。

※感染症予防対策として、講習会場は席の間隔をあけて少人数制で実施いたします。
入場の際には、検温やマスク着用等のご協力をお願いいたします。
感染症拡大状況に応じて開催を中止する場合がございますのでご了承ください。

■開催期間: 令和4年5月31日(火)～6月3日(金) ◎4日間参加できる方を優先します

■時間: 9:15～12:00

■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

■定員: 8名

■参加費: 無料(試験サンプル★を持参ください)

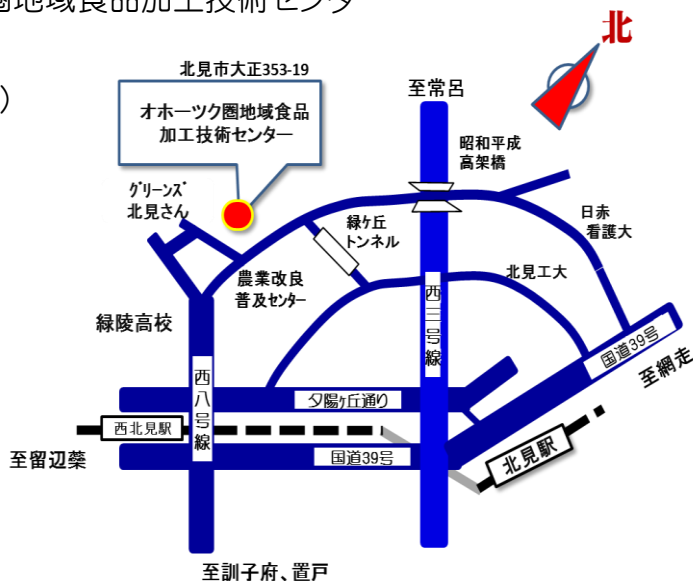
■申込〆切: 令和4年5月17日(火)まで

★試験サンプル例: カット野菜、生肉、生魚等

(100g程度、お気軽にご相談ください)

■講習内容(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
- ・一般生菌、大腸菌群、大腸菌の検出
- ・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 Fax 0157-36-0686 ■

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します。※応募者多数の場合は内部選考となります。ご了承ください。

■お申込・お問合せ(公財)オホーツク財団(担当:住佐(すみさ)) 研究課 TEL 0157-36-0680