

食品衛生の基礎・衛生検査セミナー



食品加工、衛生管理の初心者を対象に微生物の知識、検出技術を学ぶ実技講習会を開催いたします。安全な食品づくりに向けて、食品衛生の基礎を学んでみませんか。



- ◆ 開催期間: 令和6年6月4日(火)~6月6日(木) ◎3日間参加できる方を優先します。
- ◆ 時 間: 10:00~15:00 (3日目のみ12:00終了予定)
- ◆ 場 所: オホーツク圏地域食品加工技術センター (北見市大正353-19)
- ◆ 講習内容 (習熟度によって内容を変更することがあります)
 - ・ 微生物の基礎知識 (座学)
 - ・ 食品衛生の基礎 (座学)
 - ・ 一般生菌、大腸菌群、大腸菌の検出
 - ・ 食中毒菌の検出
 - ・ 簡易培地を用いた試験
- ◆ 定 員: 10名
※応募者多数の場合は内部選考となります。
- ◆ 参加費: 無料
- ◆ 準備物: 検出用サンプル(食品)



修了証
交付

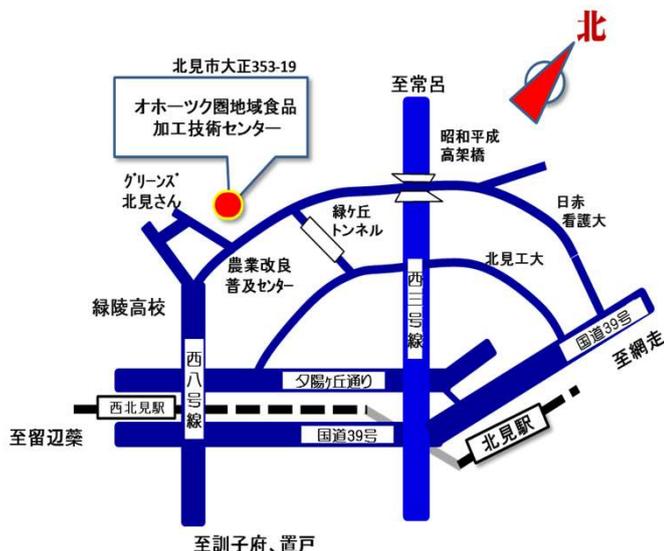
締め切り 5月17日(金)までにお申し込みください。

申し込み方法

- ・参加申込書に必要事項をご記入の上、EmailまたはFAXにてお申し込みください。
- ・参加者には、別途ご連絡いたします。

<お問い合わせ>

(公財)オホーツク財団 研究課
TEL 0157-36-0680



裏面 参加申込書