

# 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7年6月4日(水)~6月6日(金) ◎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

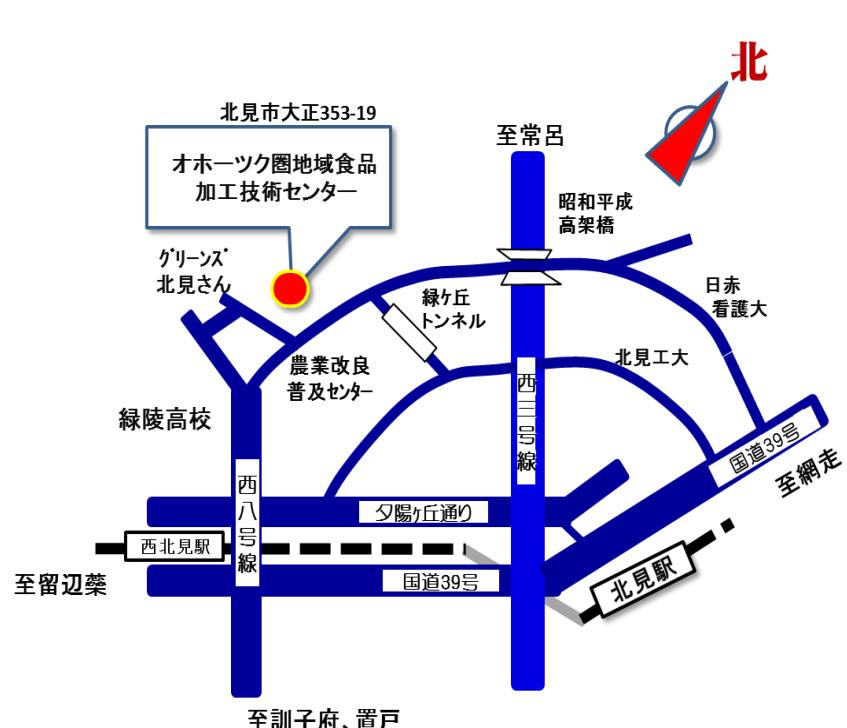
**締め切り 5月16日(金)までにお申し込みください**

## 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**

# 参加申込書 食品衛生の基礎・衛生検査セミナー

締切 令和7年5月16日(金)

◆必要事項等ご記入の上、E-mail または FAXにてご返送ください

参加者 氏名①	フリガナ .....	部署名 .....
Email		

参加者 氏名②	フリガナ .....	部署名 .....
Email		

※参加確定後のご連絡は、ご記入いただいたメールアドレスに送信いたします

所属先	
住 所	〒
TEL	
FAX	

◆ご相談・ご質問等ありましたらご記入ください