

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8年6月17日(水)～6月19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：8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

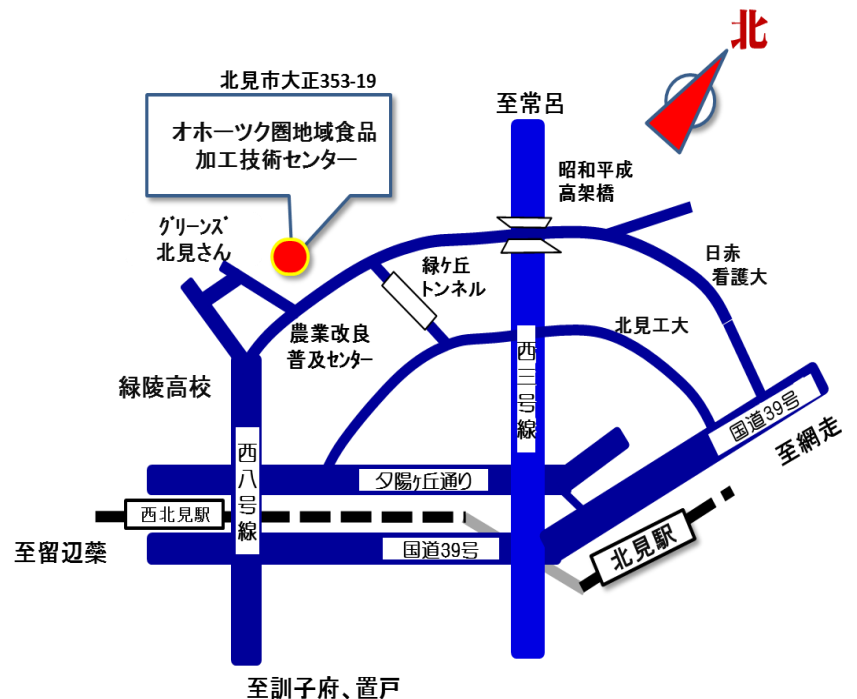
締め切り 5月29日(金)までにお申し込みください

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