

微生物検査技術研修のご案内

「食の安心･安全」のためには、食品製造所内の清浄度の向上や製造段階の生菌数の低減、流通段階での微生物制御が重要となるため、微生物検査の考え方や試料の取り扱い、培地の調製法など実技を中心とした技術研修を行います。

●受講対象者 県内で食品関連の製造業に従事する技術者，今後従事しようとする者また、これらを支援する立場にある者

●日　時 平日9：00～17：00のうちの2時間（土日祝日を除く）

案内開始日から平成29年3月中旬まで

●場　所 産業科学技術センター内

●説明者 食品産業担当　江藤，山本,　水江，佐野，松田（うち2名程度）

●内　容 前半１時間　微生物培養検査の概要、必要な機材・器具等の説明

後半１時間　受講者による操作実習（培地調製、滅菌、検鏡等）

●受講料 受講料・開催費用　無料

●受講者人数 3名程度（最少開催人数2名）

●問合せ 大分県産業科学技術センター　食品産業担当　水江 智子

（みずえ　さとこ）

Tel　097-596-7100（代表） E-Mail　mizuesa@oita-ri.jp

●申込み 開催日時・内容をセンター担当者と調整後，申込書にご記入のうえ　FAXまたはメールでお申し込みください

●その他

①　開催日時・場所は，担当者との打ち合わせにより調整します

②　研修終了後，引続き機器を使用する場合は，機器毎に機器貸料が発生します（http://oita-ri.jp/wordpress/wp-content/uploads/2016/07/kiki-ryoukin-2016-04-01.pdf）

センター窓口にて，現金でお支払いください

③　原則，年度内で1社1回ですが，受講者が異なる場合は1社あたり複数回の

開催も可能です

④ 受講目的によっては開催できない場合があります．また，都合によりご希望どおり

の条件で開催できない場合があります

大分県産業科学技術センター

食品産業担当　　水 江　　行

微生物検査技術研修会　申込書

FAX　097-596-7110 E-Mail　mizuesa@oita-ri.jp

