**大分県産業科学技術センター**

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9：00～12：00または13：30～16：30（土日祝日を除く）

案内開始日から平成30年2月末まで

●場　所 産業科学技術センター内

●説明者 食品産業担当

●内　容 微生物培養検査の概要、必要な機材・器具等の説明

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

Tel：097-596-7100（代表）　Fax：097-596-7110

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。

センター窓口にて現金でお支払いください。

③　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　申込書

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 会社名(団体名) | | |
| 〒　　　　　　　　住所： | | |
| ※開催日時：平成　　　年　　　月　　　日　　　　　時  延長機器使用希望　（　あり　　　時間　・　なし　） | | ※センター担当者と調整のうえご記入ください。 |
| ※開催場所： | |
| 受講者  (受講代表者) | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　：  連絡先電話：  連絡先E-Mail： | |
| 受講者 | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　： | |
| 受講者 | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　： | |
| 受講者 | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　： | |
| 受講者 | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　： | |
| 受講者 | 所属：  職名：　　　　　　　　　　　　　： | |