

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

 案内開始日から令和2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　後藤

 Tel：097-596-7101　　Fax：097-596-7110

 E-Mail：yu-goto@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　　後 藤　　行

微生物検査技術研修　申込書

FAX：097-596-7110 E-Mail：yu-goto@oita-ri.jp

|  |
| --- |
| 会社名(団体名)：　　　　　　　　　 |
| 住所：〒　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　TEL：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　FAX： |
| 開催希望日時：　　　　　　年　　　　月　　　　日　　9:00~　または　13:30~※担当者と日程調整のうえご記入ください。 |
| No. | 受講者氏名 | 部署・職名 | 連絡先(メール・電話番号) |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |