

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4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			