

# 食品微生物管理技術講習会(中級)のご案内

～中堅衛生管理技術者対象～

近年、消費者の食品に対する安全・安心志向の高まりなどから、食品企業の品質・衛生管理の向上がさらに重要となっています。

今回、私共食品加工研究センターが主催し、食品の衛生管理及び基礎的な微生物の管理・検査技術について講義や実習を行う「食品微生物管理技術講習会」を開催いたします。

食品加工施設での衛生管理・製品開発などに役立つ内容ですので、皆様のご参加をお待ちしております。

日 時 平成21年11月10日(火)～12日(木) 3日間で修了  
9:00 9:30 10:30 12:00 13:00 15:00 17:00

第1日目	受付	① 講義・実習		昼休	② 実習	③ 実習
		④ 実習	⑤ 実習	昼休	⑥ 講義・実習	⑦ 実習・結果判定
第2日目		⑧ 実習・結果判定				
第3日目						

- ① 細菌検査に関する講義(実習講義)及び培地の調製
- ② 試料調製、増菌培養(サルモネラ、ビブリオ、O-157)、平板培養(黄色ブドウ球菌、セレウス菌)
- ③ 簡易同定、遺伝子増幅法(PCR)の概要説明
- ④ 平板塗抹(サルモネラ、ビブリオ、O-157)
- ⑤ PCRによる食中毒菌等の検出
- ⑥ 微生物制御・HACCPに関する講義・演習
- ⑦ PCR(⑤の続き)及び1日目の実習結果判定、顕微鏡観察
- ⑧ 大腸菌O-157のラテックス凝集反応、結果判定及び質疑応答

場 所 北海道立食品加工研究センター 研修室  
(江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4114)

参加料 無 料

募集人数 食品加工施設等の研究者・技術者 20名(中堅衛生管理技術者対象)  
※ 定員になり次第、締め切らせていただきますのでお早めにお申し込みください。  
なお、本講習会は、企業の品質管理部門等で、食品の微生物検査等の1年以上の実務経験がある方を対象としております。実務経験のない方または少ない方で、微生物管理技術に関する講習会の受講を希望される方は、来年度開催される初級クラスにご参加ください。

主 催 北海道立食品加工研究センター

申込方法 ・申込用紙に所要の事項を記入の上、FAX又は郵送により  
10月30日(金)までにお申し込み下さい。

## \* 留意事項 \*

- ・10月31日以降、お申し込みいただいた方に当方より受講確認のご連絡を差し上げます。連絡がない場合、大変申し訳ありませんが、お電話で技術情報科、主査まで確認をお願いいたします。
- ・講習会当日には、筆記用具及び白衣又は作業着を持参下さい。
- ・当センターにはレストラン等がありませんので、昼食をご用意ください。

【お申し込み・お問い合わせ先】

北海道立食品加工研究センター  
技術情報科

〒069-0836

江別市文京台緑町589番地4

TEL 011-387-4114

FAX 011-387-4664

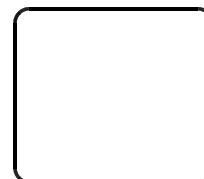
FAX 011-387-4664

北海道立食品加工研究センター  
食品微生物管理技術講習会(中級)  
参加申込書

北海道立食品加工研究センター 技術情報科 行き

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

FAX 011-387-4664



平成21年 月 日

企業等名			
連絡先	住所	〒	
	連絡担当者氏名:		
	電話番号		FAX番号
参加者 (受講者)	役職名	氏名	
		E-mail: (微生物検査等実務経験 年 ヶ月)	

備考(連絡事項等あればご記入ください。)

--

申し込み締め切り  
10月30日(金)