

食品微生物管理技術講習会（初級、2回目）のご案内

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（初級）」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9月8日(火)～10日(木) 3日間で修了

	9:30	10:00	12:00	14:00	16:00	
<u>第1日目</u>	受 付	微生物制御 (講義)	昼 休 み	細菌検査 (講義)	試料調製、一般 生菌・大腸菌群 検査 (実習)	
<u>第2日目</u>	培地調製、次亜塩素 酸使用法、ふきとり検 査 (実習)		昼 休 み	耐熱性菌・嫌気性 菌検査 (実習)	HACCP 概論 (講義)	結果判定 (実習)
<u>第3日目</u>	結果判定、 顕微鏡観察 (実習)					
	9:30	11:00	13:00	15:00	17:00	

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 16名(初級者対象)
※ 定員になり次第、締め切らせていただきますのでご了承ください。

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
9月1日(火)までにお申し込みください。

今後の 平成21年11月10日(火)～12日(木) 中堅衛生管理技術者対象
予 定 平成22年1～2月の1日間 品質管理講習

* 留意事項 *

- ・ 申込期日前に定員になる場合もありますので、お早めにお申し込みください。
- ・ 申込期日後、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。なお、申込後に当方から連絡がない場合は、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ください。
- ・ 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

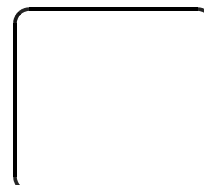
北海道立食品加工研究センター 食品微生物管理技術講習会（初級） 参加申込書

〔申込先〕

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



〔申込者〕

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	
役 職 名		氏 名		

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
9月1日(火)