

## 衛生管理セミナー

## 細菌検査技術講習会

『自社検査』というと、「専門部署を組織して、専用の部屋を作って、機材をいろいろ揃えて…」と、難しく考えていませんか？今回は、衛生管理にかかわる微生物の知識に加え、最低限の器具でできる、工場内で実施可能な簡易検査について、実習形式でレクチャーします。自社検査なら、製造後すぐに検査ができ、結果を確認できます！製品の安全性を自分たちで確認できるスキルを身につけましょう！

日時

2023年1月26日（木）～2023年1月27日（金）

両日とも 10:00～16:00

場所

旭川リサーチセンター 2F 研修室

旭川市緑が丘東1条3丁目1-6

講師

旭川食品産業支援センター

センター長 浅野行蔵（北海道大学名誉教授/農学博士）

内容

- ・ 簡易検査の紹介
- ・ 食品中の「一般細菌」「大腸菌群」「大腸菌」検査の実習
- ・ 微生物・食品衛生と検査に関する基本事項

申込

定員 10名

TEL : 0166-68-2824 FAX : 0166-68-2828

E-mail : [fosup@arc-net.or.jp](mailto:fosup@arc-net.or.jp)

自社検査で  
すばやく  
安全確認！

|         |  |
|---------|--|
| 企業名・団体名 |  |
| 住所      |  |
| 電話番号    | (        )        -        FAX:(        )        - |
| フリガナ氏名  |  |
| E-mail  |  |

※連名可

# 実習スケジュール

| 1月26日(木)              | 内 容   |
|-----------------------|---|
| 10:00~11:00           | 簡易検査の紹介と使用方法の説明<br>(関東化学株)                                |
| 11:00~12:00           | デモ見学<br>試料調製から培養<br>一般細菌・大腸菌・大腸菌群<br>(MC-Media Pad AC/EC) |
| 12:00~13:00           | 昼 休 み   |
| 13:00~16:00<br>(適宜休憩) | 試料調製から培養(続き)<br>一般細菌・大腸菌・大腸菌群<br>(MC-Media Pad AC/EC)     |

| 1月27日(金)    | 内 容                                  |
|-------------|--------------------------------------|
| 10:00~12:00 | 食品衛生法(成分規格・(旧)衛生規範)<br>公定法と自主検査について  |
| 12:00~13:00 | 昼 休 み                                |
| 13:00~14:30 | 細菌の判定・カウント・計算                        |
| 14:30~14:45 | 休 憩                                  |
| 14:45~16:00 | 大腸菌群、大腸菌の違いについて他<br>食品衛生にかかわる微生物について |