

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



自社検査で
すばやく
安全確認！

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

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

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 (関東化学株)
11:00~12:00	デモ見学 試料調製から培養 一般細菌・大腸菌・大腸菌群 (MC-Media Pad AC/EC)
12:00~13:00	昼 休 み
13:00~16:00 (適宜休憩)	試料調製から培養(続き) 一般細菌・大腸菌・大腸菌群 (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) 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 食品衛生にかかわる微生物について