

講義と実習をとおして、食品衛生微生物の基礎の理解を深めましょう♪



研修会について

【講義】

衛生検査の基礎知識として関係法規の概要、食品衛生の一般的な基礎知識、細菌検査の意義と検査方法などを学んでいただきます

【実習】

生菌数、大腸菌群数の推定試験を行い、検査方法を学ぶと同時に無菌操作等細菌試験で必要となる手技を習得していただきます。

研修会の修了者に修了証書を授与します。



講師からのメッセージ

細菌検査の基礎からやさしく教えますので、初めての方も大いに参加してください。

微生物検査担当者、衛生管理に関心のある方、食品の製造を担当している方、皆様大歓迎です。心よりお待ちしております。

過去参加者からのコメント

検査の手順・操作だけでなく、食品衛生に関する知識も身に付けることができました。

-令和4年度研修会参加（水産会社勤務）

無菌操作の注意点や器具の使い方を、実習を通じて学ぶことができました。

-令和4年度研修会参加（製糖会社勤務）

食品業界に入りたての時期に当研修会で微生物検査の基礎について学べたことで、その後の仕事の理解度が深まりました。

-令和4年度研修会参加（製菓会社勤務）