

食品微生物検査初級認定コース

本コースでは、食品会社等に勤務され微生物検査を行っている方を対象とした食品微生物検査の初級内容に必要な基礎知識と技術を習得するための講義ならびに実技を通して即戦力となる検査員を養成します。試験操作の行っている方・再確認の方に有効です。

● 開催のご案内

< 講座予定 >

座学 | 食品細菌試験の機器・器具・器材、関わる法規類、規格基準、生菌数測定、大腸菌群測定、滅菌および消毒、グラム染色、簡易・迅速試験法、使用培地および希釈液、細菌検査の基礎操作、マイクロピペット、検体採取、試料調整、分注、塗抹、カウント、筆記試験

実習 | 培地作成、滅菌、検査準備
試料作成(秤量、ストマッカー処理)、試料接種、
培地混釈、培養、大腸菌群 釣菌、画線塗抹 など



< 講師 >

寺本 忠司 神戸食品微生物科学協会 理事、
元神戸市環境保健研究所 細菌副部長
達 牧子 食物栄養学科 教授

● 日時・会場および費用

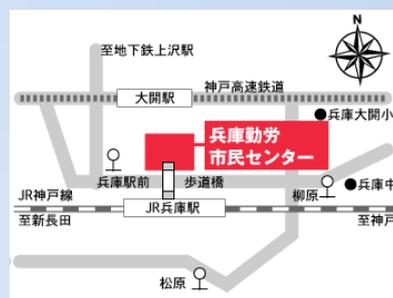
< 日時・会場 >

座学

2017年8月4日(金) 9:30~17:00
兵庫勤労市民センター第4会議室

実習

2017年8月22日(火) 9:30~17:00
神戸女子短期大学 ポートアイランドキャンパス
神戸市中央区港島中町4-7-2



< 費用 > 各テキスト含む

会員 セット座学・実習 認定書付き 10,000円
座学もしくは実習 各1日 5,000円

非会員 セット座学・実習 認定書付き 15,000円
座学もしくは実習 各1日 8,000円



● 申し込み・お問い合わせ先



一般社団法人

神戸食品微生物科学協会

Kobe Food Microbial Science Association

申し込みはホームページより

<http://www.kobe-biseibutsu.or.jp/>



2017.5.25