

平成28年5月

食品微生物検査セミナー開催のご案内

一般社団法人青森県薬剤師会衛生検査センター

時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。日頃は衛生検査センターをご利用下さいまして厚くお礼申し上げます。

さて、食品微生物検査セミナーを下記のとおり開催致します。これから微生物検査を始める方だけでなく、現在行っている試験操作の再確認にもご利用下さい。なお、講義・実習を修了された方には、当センター発行の修了書をお渡し致します。

時節柄ご多忙と存じますが、是非ともご参加頂きますようご案内申し上げます。

記

コース名	基礎コース
日 程	平成28年8月25日(木)～26日(金) 9:30 ～ 16:00
概 要	食品微生物検査の基礎である一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌について、基礎的な講義と実習を行います。 (詳細については、プログラムをご参照下さい。)
場 所	一般社団法人青森県薬剤師会衛生検査センター 青森市大字野木字山口164-43
参加費	お一人様 43,200円(税込) ※昼食・テキスト代を含む
定 員	10名(定員になり次第、締め切らせて頂きます。)
申込方法	申込書に記入の上、FAXでお申し込み下さい。 (締め切り後、受講票をお送り致します。)
持ち物	当日は、受講票、白衣をお持ち下さい。

【お問い合わせ先】

事業推進部

TEL 017-762-3620 FAX 017-762-3660

食品微生物検査セミナープログラム

(基礎コース)

月日	時間	内容	場所
1日目 8/25 (木)	9:30～10:00	オリエンテーション	研修室
	10:00～10:50	【講義】 1. 微生物の基礎 2. 検査室の管理運営(感染予防) 3. 機器・器具・器材 4. 培地・試薬・希釈水	研修室
	10:50～11:00	休憩	
	11:00～12:00	【実習】 1. 培地の種類、調製 (1)使用培地について、調製時の注意点 (2)培地・希釈水の調製	研修室
	12:00～13:00	昼食	研修室
	13:00～14:30	【実習】 2. 試料の調製 ～ 培養 (1)検体の採取と試料の調製 生菌数、大腸菌群、糞便系大腸菌群、黄色ブドウ球菌	研修室
	14:30～14:40	休憩	
	14:40～16:00	【実習】 (2)水質検査(一般細菌・大腸菌群・大腸菌) (3)拭き取り検査(スタンプスプレード法) (4)環境微生物検査(落下菌)	研修室
2日目 8/26 (金)	9:30～12:00	【実習】 3. 判定 (1)生菌数 (2)大腸菌群 (3)大腸菌	微生物試験室
	12:00～13:00	昼食	研修室
	13:00～14:00	【実習】 (4)黄色ブドウ球菌 (5)サルモネラ属菌 (6)腸炎ビブリオ 4. グラム染色・鏡検	微生物試験室
	14:00～14:50	【講義】 微生物試験における管理	研修室
	14:50～15:00	休憩	
	15:00～15:30	質疑応答	研修室
	15:30～16:00	総評及び修了書授与	研修室

食品微生物検査セミナー申込書

申込み日 平成 28 年 月 日

貴社名			
ご住所	〒 (-)		
TEL		FAX	
ご連絡担当者	所属部課名		役職名
	氏名		
ご請求書 送付先 (上記ご連絡先と 同じ場合は、ご 記入不要です。)	〒 (-)		
	(社名・部課名・ご担当者氏名)		

参加者氏名

所属部課名	役職名	細菌検査 経験年数	フリガナ 氏名

【なお、ご質問など事前にFAXでいただければ、当日回答いたします。】

事務処理欄 (これより下は記入しないで下さい。)
