



微生物の基礎と簡易検査

食品の安全性を確保するためには、「敵」を知らなければなりません。

この研修では、ノロウイルスと病原性大腸菌に焦点を当てて「敵」を知るための基礎から解説するとともに、個人衛生の重要性についても解説します。

また、簡易検査方法で、「敵」を知る演習を行います。

「敵」を知ればHACCPも身近なものに見えると思います。

検査は専門家の領域と思われがちですが、事前の予備知識等は必要とせず、どなたでもご参加いただけますので、お気軽にお申し込みください。

【日時・会場】平成24年11月6日（火）10:00～16:30

高知市総合あんしんセンター2階大会議室（高知市丸ノ内1丁目7-45）

【内容】食品微生物基礎 食中毒の今昔から知る手洗いの再認識

トレーサビリティの仕組みとその必要性について

HACCPと細菌検査の関係性は

細菌検査実習

【講師】日本細菌検査株式会社 代表取締役社長 戸ヶ崎 恵一 氏

【参加費】無料

【対象者】食品関連事業者の方、これから食品加工に取り組みようとする方など

【参加申込方法】郵送、FAXまたはメールにてお申込みください。

申込期限：平成24年11月1日（木）

（申込先）高知県産業振興推進部 地産地消・外商課

食品加工推進室 担当 田中・大崎

〒780-8570 高知市丸ノ内1-2-20

TEL：088-823-9704 FAX：088-823-9262

E-Mail：120901@ken.pref.kochi.lg.jp

***** 申 込 書 *****

企業名：_____

主な商品の種類：_____

参加者 職・氏名	職名	氏名	
電話番号		FAX 番号	
E-Mail			
事前質問			
住所	〒 -		

※住所は、細菌検査実習で行った菌数をカウントしていただくために、培養画像を参加者の方へ送付致しますので、必ずご記入ください。

なお、この研修目的以外に、ご記入いただいた住所を使用することはありません。