

第16回 食品細菌検査技師二級 養成講座のご案内

【主催】 特定非営利活動法人日本食品危害研究所（京都府知事認可番号 京都府指令2府第1号の42）

【講座名】 「第16回 食品細菌検査技師二級 養成講座」

初心者を対象とした食品の生菌数検査・大腸菌群数検査を中心とした講義と実習です。
新人研修、独学で検査を実施されている方、これから食品検査に従事されたい方などに体系的な知識と基本的な技術を習得頂くことを目的としています。

【実施期間】 平成28年8月1日（月）～8月5日（金） 9:00～17:00（1日のみ9:30～）

【受講費用】 70,000円

【会場】 大阪府立大学 りんくうキャンパス

大阪府泉佐野市りんくう往来北1番地の58

※交通 JR 関西空港線・南海空港線りんくうタウン駅 徒歩6分

※宿泊施設の斡旋もしておりますのでお気軽に事務局までお問い合わせください。

【募集要項】 ①受講資格：なし ②募集人数：10名程度 ③申込締切：7月18日（月）

④申込方法：下欄の申込書にご記入のうえ、当研究所事務局宛に FAX 願います。

【講座予定】 ※抜粋です。予告なく変更する場合がございます事ご了承下さい。

講義

- ・微生物の基礎知識
- ・食品の規格基準について
- ・衛生指標菌（一般生菌数・大腸菌群数・乳酸菌数）について
- ・細菌性の食中毒について
- ・食品の衛生管理について ほか

実習

- ・培地作成
- ・微生物取り扱いの基本操作（釣菌・画線塗抹の手技）
- ・衛生指標菌の定義、衛生指標菌検査の基本手技（培地作成・試料調製・培養操作・判定）
- ・グラム染色～顕微鏡観察
- ・細菌同定（生化学的同定試験の手技、鑑別培地） ほか

【担当講師】 小崎 俊司（日本食品危害研究所 理事長

株式会社ファルコライフサイエンス 顧問、大阪府立大学 名誉教授）

向本 雅郁（大阪府立大学大学院 教授）

柳田 潤一郎（神戸常盤大学 保健科学部 准教授）

西井 成樹（株式会社ファルコライフサイエンス） ほか

【お問合せ先】 特定非営利活動法人 日本食品危害研究所

〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町 63-2

TEL：075-762-4775 FAX：075-762-1543 担当：事務局 久保

申込書

日本食品危害研究所 事務局宛（FAX：075-762-1543）

会社名	
ご氏名	
ご住所	
TEL	
FAX	
E-mai	

会場（大阪府立大学 りんくうキャンパス）へのアクセス



JR 関西空港線・南海空港線「りんくうタウン駅」から徒歩 6 分

最寄りの宿泊施設

- ・ 関西エアポートワシントンホテル
<http://www.kansai-wh.com/>
- ・ スターゲートホテル 関西エアポート
<http://www.s-gth.jp/>
- ・ シティホテル エアポート イン プリンス
<http://www.airportprince.com/>

連絡先

特定非営利法人 日本食品危害研究所
TEL 075-762-4775
担当：事務局 久保