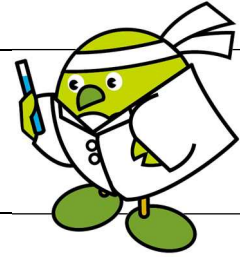


「食品微生物学の基礎： 数・分類・安全管理を学ぶ」



大分県産業科学技術センターでは、昨年度に引き続き、食品等事業者の品質管理担当者等を対象に「微生物検査技術スキルアップセミナー&ワークショップ」をシリーズで開催いたします。

第1回目では「食品微生物学の基礎：数・分類・安全管理を学ぶ」と題し、食品製造に必須の微生物の基礎知識から殺菌、製造環境における衛生管理まで実務に必要な知識が基礎からしっかりと学べる内容でご講演いただきます。

食品製造現場で働く方はもちろん、新たに微生物検査に従事する方、検査室の立ち上げを予定している経営者の方、既に食品製造現場の衛生管理を行っている方の振り返り学習等に役立つ充実とした内容となっていますので、多数の皆様のご参加をお待ちしております。

1 内容

演題： 令和7年度 第1回 微生物検査技術スキルアップセミナー
「食品微生物学の基礎：数・分類・安全管理を学ぶ」

講師： 国立大学法人 東京海洋大学 名誉教授 木村 凡 氏

2 開催日時 令和7年6月5日（木） 10:00～16:30（受付 9:30～）

（第1部）10:00～12:00「食品の安全を守る微生物学：数と種類で見る微生物の世界」

（第2部）13:30～15:00「食品微生物学のドミノ理論：グラム染色がつなぐ性質と応用」

（第3部）15:00～16:30「食品安全の基盤を作る：指標菌・殺菌理論・衛生管理の基本」

※ご要望に応じて各部毎、個別で受講することも可能です（申込書にご記入ください）

3 参加費 無料

4 開催場所 大分県産業科学技術センター 1階 多目的ホール
（大分市高江西 1-4361-10 Tel： 097-596-7100）

5 主催 大分県産業科学技術センター（問い合わせ先 食品産業担当）

6 対象者 食品等事業者の衛生管理担当者 等（各部 定員 100名）

7 その他 会場内での動画・写真の撮影、録音等をご遠慮ください。

主催者が開催記録、広報の目的で写真撮影を行うことがあります。

お申込みいただいた内容については、当センターが実施するセミナーの運営管理に利用します。

参加ご希望の方は、下記URLもしくはQRコードから申請するか、別紙参加申込書にご記入の上、FAXでお申し込みください。

URL:<https://ttzk.graffer.jp/pref-oita/smart-apply/apply-procedure-alias/FoodMicroBiologyCourseAndTraining-1>

（申込期限：令和7年5月30日（金） 必着）

※QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です



大分県産業科学技術センターへのアクセス

- 自動車：無料駐車場あり
- 鉄道（JR 大分駅からのアクセス）：
 - ・JR 豊肥本線 大分駅～大分大学前駅 下車
〔所要時間 13 分〕
 - ・大分大学前駅～センター
- 徒歩：所要時間 25 分 およそ 1.6 km
- バス：産業科学技術センター下車〔徒歩時間 5 分〕

※行先系統番号

（F40 番台・G40 番台・H40 番台：大南団地行き）



【申込期限：令和7年5月30日（金）】

**令和7年度 第1回 微生物検査技術スキルアップセミナー
参加申込書**

申込先： FAX 097-596-7110 産業科学技術センター食品産業担当 行き

事業所名：		
Tel：	Fax：	
メールアドレス：		
参加者氏名	部署名・役職	参加希望
		全部・第 部のみ
		全部・第 部のみ
		全部・第 部のみ
		全部・第 部のみ
		全部・第 部のみ
<input type="checkbox"/> 微生物検査技術スキルアップセミナー&ワークショップのお知らせメールの配信を希望する		
<input type="checkbox"/> 希望しない／（すでに登録済みの方）お知らせメール配信の登録を解除する		

※急な予定変更等のご連絡のために申込代表者のメールアドレスをご記入ください。
 ※引き続き、微生物検査技術に関するセミナーやワークショップの開催を予定しております。
 ご案内を希望される方はメールアドレスご記入の上、チェックをお願いします。
 ※本研修の内容の一部を予告なく変更させていただく場合があります。最新情報については
 弊所HPをご確認ください。
 ※昼食は各自ご準備ください。館内で飲食は可能ですが、ゴミは各自お持ち帰りください。