

「自社食品サンプルで行う微生物検査実習」のご案内

福岡県工業技術センター生物食品研究所では、安心・安全かつ高品質な食品の上市や収益向上を目的として、食品開発・製造管理力向上支援事業を推進しております。その取り組みの一環として、下記の通り「自社食品サンプルで行う食品微生物検査実習」を開催いたします。

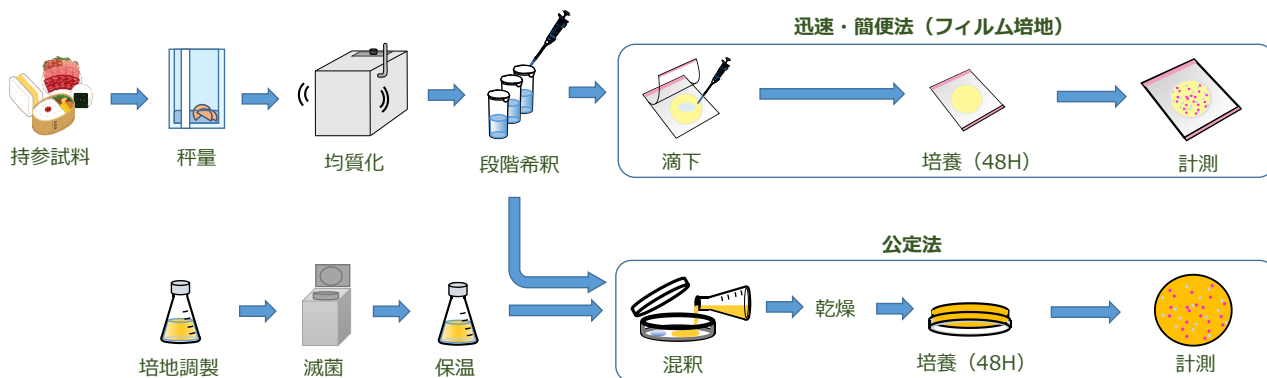
これから微生物検査を行う予定の方を対象に、実際に自社で検査を行う予定の食品サンプルを使って、公定法及び迅速・簡便法による食品微生物（一般生菌数）検査を実施していただく内容です。福岡県内企業の皆様のご参加をお待ちしております。

募集内容

1. 開催日程：令和4年2月2日（水）、2月4日（金） 2日間
2. 募集人数：4名（1社1名）
3. 内容：

日程	項目	内容
2月2日（水） 10:00~16:00	講義 実習	①微生物検査に必要な基礎技術について ②自社食品サンプルを利用した一般生菌数検査 【前処理】 ・食品サンプルの均質化（ストマッカー、ローラー等を使用） ・均質化した検体液を滅菌水で段階希釈 【公定法】 ・標準寒天培地の調製・滅菌・保温 ・段階希釈液と培地を混釈し、乾燥後、倒置して培養開始 【迅速・簡便法（フィルム培地使用）】 ・段階希釈液をフィルム培地に滴下し、シール後、培養開始
2月4日（金） 13:00~17:00	講義 実習	①自社食品サンプルを利用した一般生菌数検査（続き） ・48時間培養後の菌数計測 ②施設見学

実習内容イメージ ※クリーンベンチを使用して行います



※当日持参いただくもの

検査に用いる食品（1種50～100g）、汚れてもよい衣類（白衣・作業着等）

4. 開催場所：福岡県工業技術センター生物食品研究所
5. 講師：福岡県工業技術センター 生物食品研究所 食品課
6. 対象：微生物検査を行う予定のある方（県内企業・組合の従業員）
7. 参加費：無料
8. 募集締切：令和4年1月25日（火）
9. お申込み方法：参加申込書に必要事項を記入の上、FAX または Eメールにて送付ください。
10. 問い合わせ先：福岡県工業技術センター生物食品研究所 食品課
 〒839-0861 福岡県久留米市合川町 1465-5
 TEL: 0942-30-6215 FAX: 0942-30-7244
 Eメール:shokuhin-ka@fitc.pref.fukuoka.jp
 (担当:片山、川口、塚谷)
12. 主催：福岡県工業技術センター生物食品研究所
13. 共催：福岡県工業技術センタークラブ、福岡県バイオ産業拠点推進会議

コロナ対応

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、中止または延期になる場合があります。
 また会場ではマスク着用、アルコール消毒等にご協力をお願いします。

アクセスマップ

●バスによるアクセス

JR久留米駅から

西鉄バス：20系統にて「総合庁舎前」下車、徒歩7分
 23系統にて「百年公園前」下車、徒歩5分

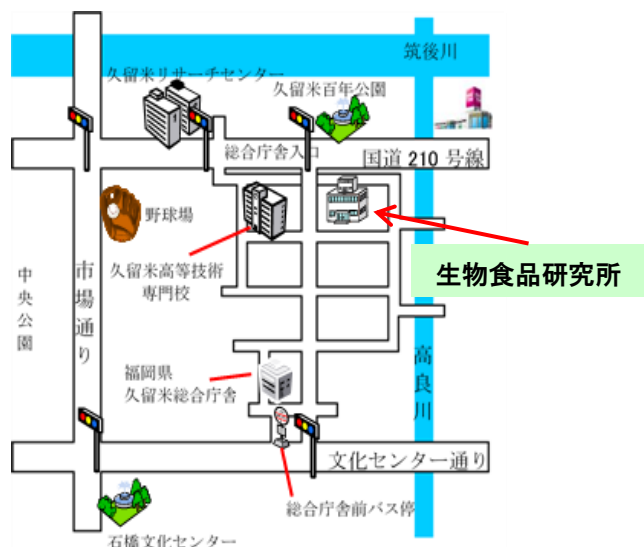
西鉄久留米駅から

西鉄バス：1,9,20,22,25系統にて「総合庁舎前」下車、徒歩7分
 5,23系統にて「百年公園前」下車、徒歩5分

●タクシー：JR久留米駅から25分、西鉄久留米駅から15分

●徒歩：西鉄久留米駅から25分

●九州自動車道：久留米ICより車で5分



福岡県工業技術センター生物食品研究所 食品課 行き

(担当：片山、川口、塚谷)

F A X 0 9 4 2 - 3 0 - 7 2 4 4

E メール shokuhin-ka@fitc.pref.fukuoka.jp

福岡県工業技術センター生物食品研究所

令和3年度

「自社食品サンプルで行う微生物検査実習」

参加申込書

会社名	
所在地	
所属・役職	
氏名	
電話番号	
メールアドレス	

※講習会申し込みの際にご提供頂いた個人情報は、参加者の把握、参加者への連絡以外には使用いたしません。

(備考)

※複数ご参加希望の場合、申込状況によっては対応可能な場合がございますので、その旨を備考欄に記載下さい。募集締切後に対応可否を連絡いたします。