

令和7年「微生物取扱い実習」のご案内（随時受付）

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、県内の食品製造関連中小企業の皆様へ新製品の企画～製造・流通の各ステップにおける支援を推進しております。また、食品に限らず微生物に関わる製品開発を行う企業への支援も同様に実施しております。

その取り組みの一環として、下記の通り「微生物取扱い実習」を開催いたします。本講習会は微生物を取り扱った経験が無い、もしくは少ない方を対象に微生物試験や微生物を活用するために必要な基本的な考え方と手技を習得する内容となっております。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

【受付】：随時（申込後、担当者と日程調整を行った後に実施します。）

【受入員数と実施回数】：1回の開催で1,2名受け入れ、これを6回／年程度実施する予定です。

【内容】：下表のとおり

日程と時間	項目	内容
一日目 10:30~15:00	講義 実習	① 微生物の取り扱いに必要な基礎技術について ② 微生物培養のための資材（寒天培地）の作製 ③ 微生物を取り扱うために必要な技術（無菌操作）実習 ④ 市販の機材を用いた微生物の検出（その1）
二日目 13:00~16:30	実習	① 試料作製と菌数測定 ② 微生物の培養 ③ 市販の機材を用いた微生物の検出（その2）
三日目 13:00~16:30	実習	① 培養した微生物の確認 ② 菌数の算出 ③ 微生物の顕微鏡観察 ④ 施設見学

※時間は予定です。受講される方の習得度に応じて変わります。あらかじめご了承ください。

※実習は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

・汚れてもよい衣類（白衣・作業着等）

【開催場所】：福岡県工業技術センター生物食品研究所

（福岡県久留米市合川町 1465-5）

【講師】：福岡県工業技術センター 生物食品研究所 食品課職員

【対象】：微生物を取り扱う予定のある企業・組合の従業員

（食品関係の企業に限定するものではありません。）

【参加費】：センタークラブ会員企業の従業員：無料

会員企業の従業員以外の方：**有料**

会員企業以外の方が参加する際の受講料は、担当者まで直接お問い合わせください。

【お申込み方法】：電話、もしくはメールにて直接担当までご連絡ください。
(受入れの可否、ならびに日程について回答いたします。)

【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、上田)

【主催】：福岡県工業技術センター生物食品研究所、
福岡県工業技術センタークラブ バイオ技術部会

【共催】：福岡県工業技術センタークラブ

過去の実績

【実施回数と参加者数】：令和3～6年度（4年間） 延べ24回開催、54名参加

【参加者の声（一部）】

- ・少人数のセミナーで、質問しやすかったところがよかった。
- ・従業員の教育にも活用できるセミナーだった。また受講したいと思う。
- ・知識や経験がなくても理解できた。
- ・マンツーマンで質問しやすく、丁寧に教えてもらえた。
- ・微生物に関する知識がなく、大変勉強になった。
- ・会社であつかつていない機材を体験できたことがよかった。
- ・器具の使用方法などが理解できた。
- ・微生物検査における注意点について新しい気付きを得られ、有意義だった。
- ・自分の業務に大変ためになった。今後に生かしていきたい。

アクセスマップ

●バス（西鉄バス）によるアクセス

【JR久留米駅から】

1,7,20,25,40,48 系統にて「久留米総合庁舎前」下車、徒歩 10 分
23 系統にて「百年公園」下車、徒歩 5 分

【西鉄久留米駅】

1,7,9,20,22,25 系統にて「久留米総合庁舎前」下車、徒歩 10 分
5,23 系統にて「百年公園」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

