

2025年度後期「食品微生物検査技術研修会」のご案内

食品会社等に勤務されている皆様方を対象にした検査技術研修コースです。

日程	【基本実技コース（3日間）】 第2回 2026年3月17日（火）～19日（木） 受付 9:30～ 10:00～17:00（最終日は16:00終了）		
場所	一般財団法人 東京顕微鏡院 食と環境の科学センター 豊海研究所 〒104-0055 東京都中央区豊海町5-1 豊海センタービル4F TEL.03-3534-2971		
講師・監修	講師：森 哲也 / 博士（生物環境調節学） 講師は変更になる場合がございます 監修：伊藤 武 / 博士（獣医学）当法人学術顧問		
研修内容	1 日目 ・食品微生物検査の基礎的知識説明 ・試験機器・器材の基本操作、培地の調製、試料の調製 ・生菌数測定、大腸菌群数・大腸菌数測定、黄色ブドウ球菌数測定の操作	2 日目 ・環境微生物検査の操作 ・大腸菌群数・大腸菌数測定の判定と操作 ・グラム染色・鏡検	3 日目 ・生菌数測定、黄色ブドウ球菌数測定の判定 ・環境微生物検査の判定 ・食中毒起因菌検査と業務管理の概要説明 ・食品微生物検査の正しい進め方
定員	各回 16名 ＊最低履行人数は4名とさせていただきます		
受講料	【基本実技コース】1名 72,600円（税込）		
お申し込みと受講料のお支払い	 ← 事前にホームページの「お申し込み」ボタンよりお申し込みください。 お問い合わせ：食品安全サポート部 03-3534-2971 ＊受講料は、当法人よりご案内する銀行口座に開催日2週間前までにお振込みください。 ＊受講料お振込み後のキャンセルは返金できかねますので、ご了承ください。 ＊当法人と同じ検査機関の方は、受講をご遠慮ください。		
お申し込み締切	各回開催日の4週間前まで		

当研修は、公益社団法人 日本べんとう振興協会の「食品微生物検査技士」資格認定制度における同協会主催の食品微生物検査技術研修2級コースと同等と同協会の認定委員会より承認されています。当研修の受講により、上記コースの受講は免除されます。



「すべての人びとのいのちと環境のために」

一般財団法人 東京顕微鏡院 食と環境の科学センター



〒104-0055

東京都中央区豊海町5-1 食品安全サポート部

TEL 03-3534-2971 FAX 03-3534-2975