2026年度 後期
食品微生物検査 技術研修会

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 **2027年3月17日(水)～19日(金)**		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)、鎌田 有希　＊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	2 日目	3 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	• 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	• 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　＊最少催行人数は 4 名とさせていただきます		
受講料	1名 **72,600**円 (税込)		
お申し込みと受講料お支払い	二次元コードまたは URL から当セミナーページにアクセスして、「お申し込み」ボタンよりお申し込みください。 https://www.kenko-kenbi.or.jp/training/ ＊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	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。詳細は、同協会の資格認定制度の案内をご参照ください。

「すべての人びとの いのちと環境のために」

Since 1891

一般財団法人 東京顕微鏡院　食と環境の科学センター

お問い合わせ: 食品安全サポート部
〒104-0055 東京都中央区豊海町5-1
TEL 03-3534-2971　FAX 03-3534-2975