

【 内 容 】

本研修は、これから衛生管理を自社で行うことを検討している県内企業等を支援するため、食品中の微生物検査技術に関する実習を中心とした研修を実施しております。本年度は3社4名の方が研修を修了しました。

【 研修対象 】

- ・これから衛生管理を自社で行うことを検討している県内企業
- ・現在自社で衛生管理業務を実施しているが、微生物測定法について再確認したい企業
- ・新たな微生物を測定したい企業

など

【 研修内容 】

- ・一般生菌数の測定
- ・大腸菌，大腸菌群の測定
- ・黄色ブドウ球菌の測定
- ・乳酸菌の測定
- ・真菌の測定

など

本研修で学んだことは、生産現場の衛生管理業務に役立てて頂くことになります。

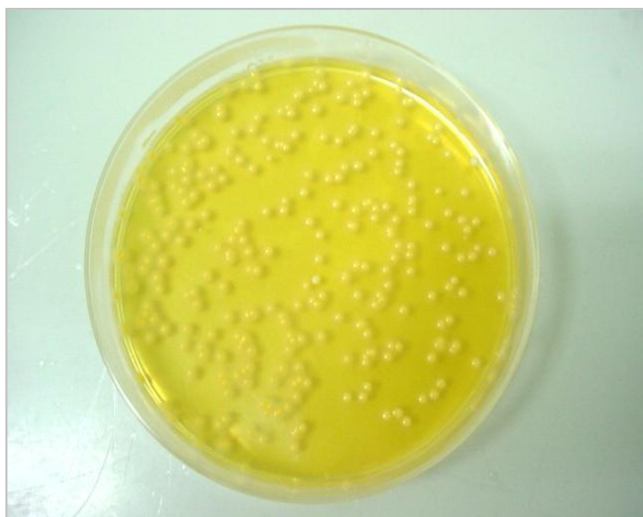


図1 黄色ブドウ球菌

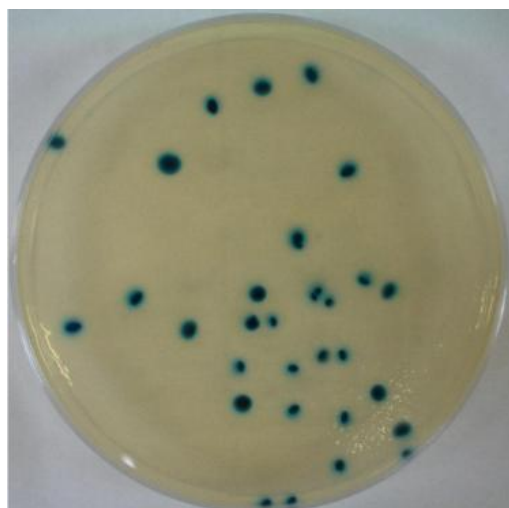


図2 大腸菌