

食品微生物検査実技講習のご案内

謹啓

時下ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。日頃は弊社製品をご愛用頂きまして誠にありがとうございます。

さてこの度、島津ダイアグノスティクス株式会社では食品企業等に勤務されている方々を対象として食品衛生検査の実技講習を下記の通りご案内申し上げます。

本講習会は、これから微生物検査業務を始められる方や基礎を学び直したい方などを対象とした微生物検査の基礎知識習得を目的としております。

謹白

記

開催場所：Shimadzu Tokyo Innovation Plaza / 殿町事業所

〒210-0821 神奈川県川崎市川崎区殿町3丁目25-40

- ・ 京急大師線 小島新田駅 徒歩 12 分
- ・ 京浜急行電鉄・東京モノレール 天空橋駅より バス/タクシー10 分
- ・ JR 川崎駅より バス/タクシー約 20 分

開催日：2023 年 10 月 17 日（火）～10 月 18 日（水）

2023 年 11 月 21 日（火）～11 月 22 日（水） 予定

2023 年 12 月 14 日（木）～12 月 15 日（金） 予定

講習内容：

対象菌群	一般生菌 大腸菌群 大腸菌 黄色ブドウ球菌	
日程	2 日間（1 日目：10:30～16:30 2 日目：10:00～12:00） 開始 10 分前までにお越しください。	
金額	50,000 円（税別）	
講習内容	アーカイブ形式 （微生物とは・食中毒菌・食品微生物検査の意義・バイオハザード・危険防止と対処法・器具・器材の取り扱い 検体の取り扱い・微生物の殺滅・無菌操作・培地の基礎知識・培地調製と注意点） アーカイブ動画形式：実技講習日前日まで視聴可能	
実習内容	1 日目	2 日目
	培地作製法、検体処理法 検体希釈、検体接種	判定、質疑対応
実技テスト	精度管理試料を使用し、各施設で検査を実施する。	

ご参加者様には、アーカイブ動画の視聴方法についてお申込みされたメールアドレスにご案内させていただきます。

講師：島津ダイアグノスティクス株式会社 産業試薬営業部 進藤 雄亮

定 員：4 名

お申込み方法：下記専用お申込みフォームから申込手順に従いお申し込みください。

<http://www.niqcs-survey.jp/niqcs/bacteex/member/login/index>

※過去に細菌精度管理サーベイにご参加のお客様は、同じ ID とパスワードでログイン
いただきお申し込みください。

お問い合わせ先：島津ダイアグノスティクス株式会社
インサイドセールスグループ：進藤、川越
〒110-8736 東京都台東区上野 3-24-6
上野フロンティアタワー20 階
TEL 03-5846-5707 FAX 03-5846-5629
E-mail：sangyo-t@sdc.shimadzu.co.jp