

微生物検査 基礎技術セミナー

何気ない検査手順の操作が、実は検査結果に影響していることをご存じですか？
調製した培地の保温時間、検体の採取方法や混ぜ方など、これらの操作一つ一つにより正確な結果を得るためのポイントがあります。

本セミナーを通して、正しい検査手法を習得することにより、正確な検査結果に基づく品質管理に活かしてみませんか。

このような方に特にお勧めです！

- ・これから微生物検査に従事される方
- ・検査手法を見直したい方
- ・日頃から微生物検査に関して疑問を感じておられる方

自社で行った検査結果が正確か？検査の結果が返ってきたけども、どう解釈したら良いか？など

日 時：**令和6年11月12日(火)**
10:00～16:00（開場 9:30）

場 所：（地独）山口県産業技術センター
多目的ホール
山口県宇部市あすとぴあ4-1-1

参加費：無 料

申込方法：（地独）山口県産業技術センターHP 又はFAXで
お申込みください。なお、QRコードでスマートフォン等からもお申込みいただけます。

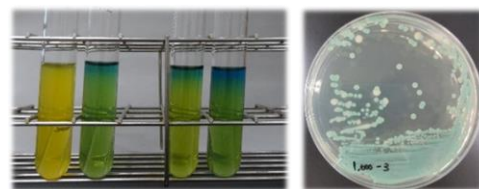
参加申し込みQRコード

申込期間：令和6年10月24日(木)～令和6年11月5日(火)
（先着 60名様）

※定員になり次第、受付を終了します。

※開催を中止する場合には、申込書の連絡先に電話又はメールにて連絡いたします。
併せて、当センターホームページにも掲載しますので、ご確認ください。

詳しい内容は
裏面をご覧ください



セミナー内容

10:00 ～ 12:00 午前の部（座学）

- ・微生物検査の基礎と衛生指標菌・食中毒菌について
- ・培地取扱いの注意点「調製から培養、判定まで」

12:00 ～ 13:00 休憩

13:00 ～ 16:00 午後の部（座学＋講師による実演）

- ・微生物検査の検査手順とポイントについて
- ・簡易培地を使用した検査について
- ・培養見本を用いたコロニーの数え方・判定について

検査手順を実演しながら、見落としがちな操作上のポイントについて解説していただきます。

講師：島津ダイアグノスティクス株式会社（旧 日水製薬株式会社）
学術部 及川 正之 様

【プロフィール】

平成16年4月入社。令和2年4月より現職。

研究部、品質保証部、技術部に在籍し、培地製品の製品化業務などに16年間従事。
現在は、学術部に在籍し、培地製品に関するご相談などの学術業務に従事。

昼食について

センター周辺には飲食店がほとんどございません。各自ご準備いただきますようお願いいたします。

車で5～10分程度の場所にコンビニエンスストアやスーパーがございます。

センター内でも飲食が可能です（多目的ホール等）。

駐車場について

センター駐車場（無料）をご利用ください。



【お問い合わせ先】

(地独)山口県産業技術センター 食品技術グループ 山下、有馬
Tel : 0836-53-5060/ e-mail : food@iti-yamaguchi.or.jp