

# 食品加工業者向け 『微生物検査実習』を開催しました。

食品会社のお客様から、「自社内で微生物検査を行っているが、このやり方で本当に正しいのか不安。」「培地に発育した食中毒菌を生で観ることがなく、判定に自信が持てない。」などのご相談を受けて、当検査センターでは「食品微生物検査実習」を開催しました。



## 日程

平成 26 年 11 月 10 日 (月) ~ 13 日 (木)

## 実施内容

1. 食品微生物検査に関する講義
2. 検査の実演 (一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌等)
3. 検査の体験 (判定、確認試験)
4. まとめ・質疑応答

**微生物検査などの自社内検査でお困りのことがございましたら、お気軽にご相談ください。**

◆食品微生物検査についてのお問い合わせ◆

☎ 0852-24-0207 (担当: 小西・原・加藤)

✉ [kankyo-kanri@kanhokou.or.jp](mailto:kankyo-kanri@kanhokou.or.jp)