

## モノづくり百工塾

## 食品の微生物制御・管理技術コース

受講者募集のご案内

食品の開発のためには、各製品の特性や流通形態に合わせた微生物制御手法の選択と管理手法の確立が不可欠です。また、既存製品の衛生管理においては、微生物検査技術や微生物管理指標の測定技術に対する理解が不可欠です。

本コースでは、食品の開発や衛生管理に必要な基礎的な微生物の知識、微生物制御技術、衛生管理手法について包括的に学ぶことができます。また、微生物検査技術と微生物管理指標の測定技術を実習を通して習得することができます。

■実施期間 令和元年10月7日（月）～11日（金）

計4回

■実施場所 石川県工業試験場（金沢市鞍月2丁目1番地）

■定員 8名

■日程と内容

	日 程	内 容
1	10月7日（月）	食品微生物の基礎知識、制御技術、衛生管理の基本を学びます。
2	10月8日（火）	食品の微生物検査を実習します。
3	10月9日（水）	市場流通食品における微生物制御技術について、グループワークを交えながら学びます。 微生物管理指標の測定技術を実習します。
4	10月11日（金）	食品の微生物検査を復習します。

■受講料 無料（受講に要する消耗品等の経費は受講者が負担いただきます）

■申込み方法 申込書に必要事項を記入の上、下記の申込み先に郵送で提出ください。

※申込書は試験場ホームページ([百工塾ページ](#))より入手をお願いします。

■申込み締切 令和元年8月16日（木）（定員になり次第締め切らせていただきます）

■お申込み・お問い合わせ先

石川県工業試験場 企画指導部 顧客サービス担当（米澤、筒口(どうぐち)）

〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地 TEL：076-267-8081 / FAX：076-267-8090

E-mail：service@irii.jp