

# 食品の生菌数および真菌数検査

おすすめ技術分野 食品：食品の製造と品質評価技術

日時 2023年12月6日（水） 13:30～15:30  
12月8日（金） 13:30～15:30  
両日 あわせて1回の講習です

場所 地方独立行政法人 東京都立産業技術研究センター  
食品技術センター

東京都千代田区神田佐久間町 1-9

東京都産業労働局 秋葉原庁舎

● 秋葉原駅下車 徒歩1・2分 ・ 岩本町駅下車 徒歩3分

受講料 7,400円

食品の生菌数検査・真菌数検査（カビ・酵母）について、検査方法の基礎の習得を目指す実習形式の講習会です。おひとりずつ、実際の検査作業を行っていただきます。

講習会の1日目（12月6日 水曜日）には、食品試料の段階希釈と、寒天培地を用いた混釈培養・平板塗抹培養を開始します。翌々日の12月8日 金曜日には、培養後のシャーレの観察と計数等を行います。両日の受講をお願いいたします。

検査方法の流れと微生物に関連する基礎的事項を解説するオンデマンド配信を2023年11月15日から1週間開催しますので、あわせてご検討ください（別途、お申し込みが必要です）。

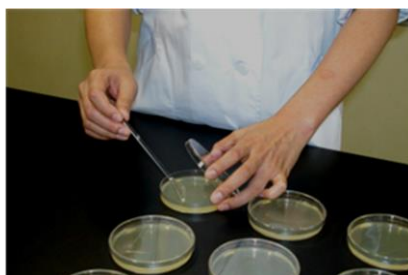


マスコットキャラクター チリン

定員

8名

詳細は裏面またはこちら



講座内容・スケジュール

日 時	内 容	講 師
12月6日(水) 13:30~ 15:30	【実習】食品の生菌数および真菌数検査 (試料の段階希釈・混釈操作等)	東京都立産業技術研究センター 食品技術センター  遠藤 輪 根本 太一
12月8日(金) 13:30~ 15:30	【実習】食品の生菌数および真菌数検査 (培養結果の観察・計数等)	

開催要項

- 〈受講資格〉 原則として、日本の法人の従業員、個人事業主または創業を予定している個人
- 〈申込締切〉 2023年11月22日(水) ※定員を超えた場合は 期日前に締め切ることがあります。
- 〈申込方法〉 都産技研ウェブサイト(<https://www.iri-tokyo.jp/seminar/231206food.html>)  
Web 申込フォームからお申し込みください。

●申込時には、

「地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター技術支援事業ご利用約款  
第1章 総論および第5章 技術セミナー・講習会」  
(<https://www.iri-tokyo.jp/uploaded/attachment/15778.pdf>)の  
条文についてご承諾の上お申し込みをお願いします。



- 〈受講可否〉 受講予定者には受講料払込書を郵送します。  
定員などの関係で受講をお断りする場合は、電話・電子メールなどにてご連絡します。
- 〈問合せ先〉 地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター 食品技術センター  
〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町 1-9 東京都産業労働局秋葉原庁舎  
TEL: 03-5256-9251 FAX: 03-5256-9254  
電子メール: kenshu@iri-tokyo.jp

