



微生物試験・検査員スキルアップ講座 ISO/IEC17025認定試験所が教える 微生物検査員ワークショップ

開催日時： **2022年9月7日(水) (全1日間)**
10:30-17:00

主催/会場：  **アース環境** サービス株式会社 彩都総合研究所
大阪府茨木市彩都あさぎ7-11

本コースの受講をお勧めしたい方とは？

・食品メーカーで品質管理や微生物検査業務に携る方

微生物の制御は安全・安心な食品を製造するうえでの重要な要件です。

微生物はヒト、物品(資材・原材料・機器類など)、外気などを介して製造環境に侵入・定着し、汚染を引き起こします。食品工場における微生物検査では、最終製品や中間製品、原料を検査して評価することはもちろん、製造環境や製造工程まで検査し、その衛生状況を正確に把握することも重要です。その際、検査データが誤ったものであると、清浄度管理や洗浄消毒計画の妥当性が崩れ、ひいては最終製品の安全性にまで影響を及ぼします。

本コースでは、実習と座学を合わせ、効果的に、現場で使える知識や実技を体験してもらう事が目的です。

実習は当分析センターで使用している機器を用いて、データの信頼性確保の観点から、正確な検査データを得るために必要なサンプリングや検査手技の演習を行います。

講習では、食品工場における、微生物管理業務を行う上で重視すべき内容についてお話しします。

ワークショッププログラム概要

微生物検査業務の実技演習（研究所内の実習室で実技演習を行います）

- ・ 製造環境・製造工程の微生物サンプリング
- ・ 汚染指標菌の検査実技
- ・ 食中毒起因菌や腐敗菌のコロニー鑑別

微生物管理についての講習

- ・ 微生物の基礎知識
- ・ 微生物検査における精度管理

講師紹介

矢野 圭介（やの けいすけ）

アース環境サービス(株)開発本部 分析センター部門長 兼 品質管理部 次長。

依田 知子（よだ ともこ）

アース環境サービス(株) 開発本部顧問 医学博士。元大阪健康安全基盤研究所微生物部 細菌課にて食中毒・食品検査に従事。元大阪府 衛生検査所精度管理委員。大阪ハイテクノロジー専門学校、洛和会京都厚生学校 非常勤講師。

お申込方法	弊社Webサイトからお申込下さい。 https://info.earth-kankyo.co.jp/saito/seminar/
受講料	おひとり様 44,000円（消費税込み）※昼食をご用意いたします。
定員	3~4名（感染症対策の観点から定員を制限させて頂いております）
お問合せ先	アース環境サービス(株) 開発本部 研修センター TEL：072-643-0641