

## 食品の微生物検査の基礎（座学・実習）

岩手食品加工研究会では、岩手県工業技術センターとの共催で食品製造に関係する事業者様を対象としたセミナーを開催します。今回は、島津ダイアグノスティクス株式会社から講師をお招きし、食品中の微生物検査について、無菌操作の基礎を中心にお話しいただきます。また、午後は岩手食品加工研究会会員限定で検体の採取～希釈、培地の混釈・塗抹などの実習を行います。これから自社で微生物検査を実施したいと考えている方、微生物操作をおこなう上での不安・疑問を解消したい方、微生物検査の基礎について学びたい方など、皆様のご参加をお待ち申し上げます。

岩手食品加工研究会 会長代行 南郷 成民

日 時 **令和7年2月7日（金） 10:00 - 15:30** （9:30～受付開始）  
会 場 **岩手県工業技術センター** 大ホール/小ホール（盛岡市北飯岡 2-4-25）  
定 員 座学：先着 40 名迄、実習：先着 10 名迄（実習は研究会会員のみ）  
参加費 **無料**

※実習も参加される方は、白衣若しくは微生物検査に支障のない服装をご準備ください  
※昼食は各自ご用意ください（ホール内飲食可。近隣に飲食店、コンビニもあります）

申込方法 別添「参加申込書」によりメールまたは FAX でお申込み下さい

### 【セミナースケジュール】

#### **10:00～12:00 食品中の微生物検査の基礎（午前・座学）**

培地の作成、食品検体の検体処理・検体希釈、検体接種の流れについて

12:00～13:00 昼休憩

#### **13:00～15:30 検体採取～培養操作（午後・実習） ※研究会会員限定**

（デモンストレーション）検体処理～希釈～培養まで

（実習）培地への接種、ふきとり検査、簡易培地（コンパクトドライ）の使い方、  
コロニーの数え方、判定について

### 【講師プロフィール】

**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**

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。

「コスモ会」 <https://industrial-diagnostics.biz.sdc.shimadzu.co.jp/>

共 催 岩手食品加工研究会 地方独立行政法人岩手県工業技術センター

お問合せ先 (地独) 岩手県工業技術センター 食品技術部 [担当：伊藤菜々・晴山聖一]

TEL 019-635-1115 FAX 019-635-0311 岩手県盛岡市北飯岡 2-4-25