

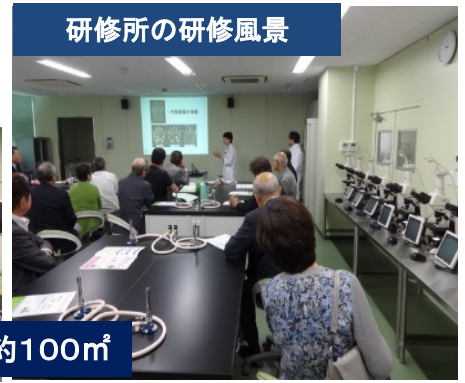
九州初、常設の 微生物等実技研修所のご案内



主に微生物などに関する座学や実技研修を通して、微生物汚染対策等に関する知識や理解を深めていただき、食中毒の発生防止やHACCP導入型基準の普及を支援します。
また、環境や水などに関するさまざまな研修も行います。

研修の相談、申込みについて

- ・研修内容は、随時HP (<http://fsyokukyuu.main.jp/klsc/index.html>) でご案内します。
- ・団体の研修を申し込まれる場合は、個別相談に応じます。
- ・研修費は、試薬・培地などの実費相当をいただくことがあります。

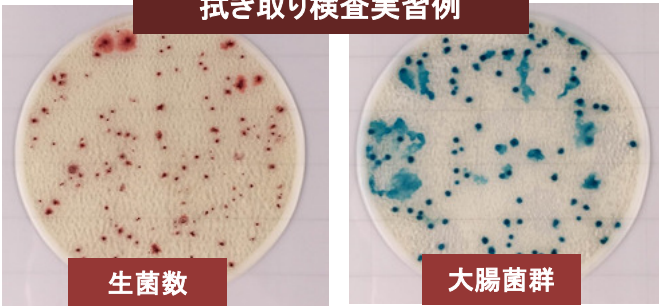


研修内容 (研修メニュー例)・食品と微生物・食品表示と栄養成分・食品の安全と異物混入・手洗いと消毒 など

- ・研修定員(実習を行う場合は20名、座学のみであれば30名程度可)
- ・当センターが企画する研修のほか、皆さまからのニーズに応じた研修も積極的に実施していきます。
- ・経験豊富な講師陣・スタッフが皆様の研修をサポートします。(講師一覧は裏面をご覧ください。)



拭き取り検査実習例



簡易検査器具を使用した施設・器具等の拭き取り検査実習を通して、汚染の状態や消毒の効果などを目で見て確認することができます。



公益財団法人 北九州生活科学センター

KLSC福岡事業所

Kitakyushu Life Science Center

福岡市博多区千代1丁目2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002

URL: <http://www.klsc.or.jp>



研修参加申込書

[KLSC福岡事業所]

希望研修内容	
研 修 日	平成 年 月 日
ふ り が な 受 講 者 名	
連絡先電話番号 ※日中連絡可能なもの	() -
<input type="checkbox"/> 住 所	〒 -
ふ り が な <input type="checkbox"/> 勤 務 先	
勤務先所在地	〒 -

決定通知の送付先は、に \surd を付けてください。

申込順に受付し、定員になり次第締め切らせていただきます。