



2026年度 検査技術実技研修会のご案内 －微生物検査・亜硝酸根検査－

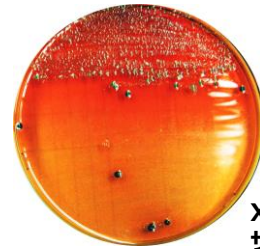
2026年8月吉日

一般社団法人日本食肉加工協会

食肉製品の試験検査を実施されている皆様を対象とした「**検査技術実技研修会**」を開催いたします。

次のような皆様、是非ご参加ください。

- 検査のやり方が適切かどうかを確認したい方
- 汚染指標菌の判定に自信がない方
- 病原微生物のコロニーを確認したい方
- 亜硝酸根検査の“カンどころ”を知りたい方



XLD培地上
サルモネラ属菌のコロニー

食肉製品規格基準項目にかかる公定法検査のポイントをお話し、検査の実技研修を行います。培地に画線塗抹するときの適切な手の動かし方、亜硝酸根検査における検量線の作成方法など、当協会の専門家がご指導します。また、試験室ではなかなか観察することのできない“陽性”培地も観察していただきます。

日程：第1日目
2026年9月18日（金）

時間	内容
9:15- 9:30	受付
9:30- 9:40	挨拶・オリエンテーション
9:40-10:40	微生物検査の講義
10:40-11:30	亜硝酸根検査の講義
11:30-12:30	昼休み
12:30-15:30	微生物検査実習
15:30-16:00	亜硝酸根検査実習

第2日目
2026年9月19日（土）

時間	内容
9:15- 9:30	受付
9:30-10:00	カビに関する講義
10:00-11:50	微生物検査実習
11:50-12:50	昼休み
12:50-15:50	亜硝酸根検査実習
15:50-16:00	質疑・閉会挨拶

会場：東京都渋谷区恵比寿 1-5-6 ハム・ソーセージ会館内

定員：6名 ※先着順です。定員になり次第締め切らせていただきます。
なお、定員に満たない場合は中止させていただきます。ご了承ください。

参加費：59,000円（テキスト代を含む・消費税別）

価格据置き
決定！！

お申込み方法

裏面の**申込用紙**に必要事項をご記入の上、**8月28日(金)**までにFAXでお申込みください。
受付け次第、受付票をFAXで送付いたします。中止となった場合は、その旨ご連絡いたします。



申込み締切り：8月28日(金)

注：先着順のため、定員になり次第締切らせていただきます。

「検査技術実技研修会」参加申込用紙

日程：第1日目 2026年9月18日(金) 9:30～16:00

第2日目 2025年9月19日(土) 9:30～16:00

会場：東京都渋谷区恵比寿 1-5-6 ハム・ソーセージ会館

① 枠内の必要事項をご記入ください。

会社名			
所在地	〒		
フリガナ 参加者氏名		TEL	
所属		FAX	

② 該当する箇所にレ点を記入してください。

自社で食肉・食肉製品の検査を	行っている	行っていない
	☐	☐

③ 検査技術実技研修会に関するご意見、ご要望等ございましたらご記入ください。

主催 問合せ先	名 称	一般社団法人日本食肉加工協会		
	住 所	〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1 丁目 5 番 6 号		
	電 話	0 3 - 3 4 4 4 - 1 4 0 8	FAX	0 3 - 3 4 4 1 - 8 2 7 3
	担当者	品質保証部 瀧・門田		

※受付後、受付票をFAXで送付致します。申込締切日以降に連絡がない場合はお手数ですが、ご一報ください。

事務局記載欄	受講No.
--------	-------