「2026年度検査技術実技研修会」開催終了報告

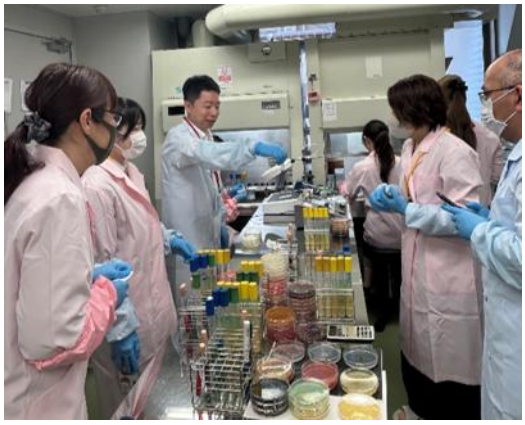
（一社）日本食肉加工協会は、去る9月18、19日に標記研修会を開催し、6名の方にご参加いただきました。小原健児理事長による開会挨拶の後、各担当講師より食肉製品の規格に係わる微生物検査、亜硝酸根検査について公定法のポイントをお話ししました。午後からは当協会の試験検査室で微生物の実技研修を行いました。翌19日はカビについての講習の後、引き続き微生物検査を行い、午後からは亜硝酸根検査の実技研修を行いました。

参加者の皆さんは、普段あまり経験のない公定法の検査技術を意欲的に習得しようと講師に積極的に質問する姿がみうけられました。また、対面での研修会を活用しお互いに情報交換するなど交流されていました。

実習終了後には、研修会の総括とともに吉田由香専務理事より検査技術実技研修会修了証書をお渡ししました。ご参加いただきました皆様、ありがとうございました。

＊＊






（写真：ハム・ソーセージ会館にて）