

専門研修「検査技術」

【実 施 日】	9月25日（木） 13：30～17：00 10月3日（金） 13：30～17：00
【受講決定者数】	29名
【受講生の声】	・食肉がウエルシュ菌の汚染源としては重要ではなく、むしろ生育において大きな役割を果たしている可能性が高い、という点は目から鱗でした。 ・苦情の受付から検体搬入、検査、判定のフローが大変分かりやすかったです。カビの検査を行っていないことが多く、どう対応するのか想像ができませんでした。 ・各種法令について説明いただいて分かりやすかったです。扱いを間違えると発火するなどの危険な薬品を動画でみられたので、貴重な機会でした。 ・公定法がない検査法について、推奨する検査法の解説や検討事例とその評価等は、業務を遂行する上で大変参考になりました。