

# 東京都立食品技術センター 第119回 技術者研修会のご案内 「食品製造現場で役立つ簡易検査」

## 内 容

食品製造時の衛生管理に役立ち、現場で簡単にできる検査方法を講義・実習します。これまでに検査業務のご経験がない方でも受講していただける内容です。

実習項目： 残留塩素濃度，表面付着微生物，ATP（生物残渣），  
タンパク質残渣，混入異物の簡易検査

日 時： 令和3年2月17日（水） 9時30分～16時45分

場 所： 産業労働局秋葉原庁舎・東京都立食品技術センター  
3階第3会議室，6階開放試験室・調理実験室

受講料： お一人 4,500円（当日現金でお支払いいただきます）

応募資格： 食品関連企業にお勤めの方

申込方法： ホームページ（<http://www.food-tokyo.jp>）の技術者研修会申込サイトからお申込みください。または、「受講申込書」を郵便・FAXにてお送りください。

定 員： 16名

応募者多数の場合には選考を実施し、都内に事業所のある中小企業にお勤めの方を優先とさせていただきます。

申込締切： 令和3年1月26日（火）必着

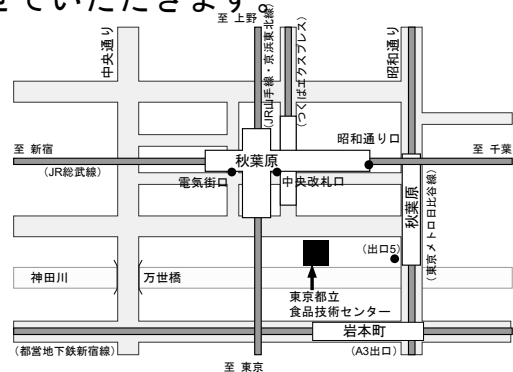
交通案内： JR・つくばエクスプレス

東京メトロ日比谷線

秋葉原駅 徒歩3分

都営地下鉄新宿線

岩本町駅 徒歩5分



申込先： 〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町1-9

東京都立食品技術センター 技術支援担当

FAX: 03-5256-9254 TEL: 03-5256-9251

URL: <http://www.food-tokyo.jp/>

【新型コロナウイルス感染防止対策へのご協力をお願い】

ご来場の際には、マスクの着用および弊社センター備え付け消毒液で手指消毒のご協力をお願いいたします。