

食品微生物検査実習(中級2日間)

テーマ	食品微生物検査				
目的	食品の微生物試験に関する知識・技術を身につける				
概要	黄色ブドウ球菌・大腸菌・大腸菌群・腸内細菌科菌群の試験法についての実習				
日時	2022年10月27日(木)9:45~17:00、28日(金)10:00~16:15				
定員	24名				
講師	公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問 小沼 博隆 公益社団法人日本食品衛生協会 微生物試験部長 甲斐 明美				
内 容	項 目	講 師	時 間	所要 時間	
	10月27日(木)				
	受 付		9:15 ~		
	オリエンテーション		9:45 ~ 10:00	0:15	
	講義 -1 バイオハザードとバイオセーフティー	小沼 博隆	10:00 ~ 10:20	0:20	
	講義 -2 生菌数・大腸菌群・大腸菌とその試験法について		10:20 ~ 11:10	0:50	
	講義 -3 黄色ブドウ球菌とその試験法について		11:10 ~ 11:30	0:20	
	休 憩		11:30 ~ 11:40	0:10	
	講義 -4 腸内細菌科菌群とその試験法について		11:40 ~ 12:00	0:20	
	昼 食 (12:45~6階技術研修室へ移動案内)		12:00 ~ 13:00	1:00	
	実習 -1 食品検体を使った試験 (生菌数・大腸菌群・大腸菌・腸内細菌科菌群)	小沼 博隆 甲斐 明美	13:00 ~ 15:30	2:30	
	休 憩		15:30 ~ 15:50	0:20	
	実習 -2 黄色ブドウ球菌の試験 (選択培地による発育性能の比較)		15:50 ~ 16:15	0:25	
	実習 -3 大腸菌群と腸内細菌科菌群の違い (確認培地を使つての比較)		16:15 ~ 16:45	0:30	
	質疑応答、クロージング		16:45 ~ 17:00	0:15	
	10月28日(金)				
	実習 -4 グラム染色・オキシダーゼ試験・カタラーゼ試験 (未知の菌を使って各自で確認)	小沼 博隆	10:00 ~ 12:00	2:00	
	昼 食		12:00 ~ 12:40	0:40	
	実習 -5 培養結果の判定と解説 (生菌数・大腸菌群・大腸菌・腸内細菌科菌群)	小沼 博隆 甲斐 明美	12:40 ~ 14:40	2:00	
	休 憩		14:40 ~ 15:00	0:20	
実習 -6 培養結果の判定と解説 (黄色ブドウ球菌) 黄色ブドウ球菌のコアグラマーゼ試験	15:00 ~ 15:30		0:30		
まとめ、質疑応答、クロージング	15:30 ~ 16:15		0:45		
協 力	関東化学株式会社				