

食品微生物検査実習(初級2日間)

テーマ	食品微生物検査				
目的	食品の微生物に関する基礎知識・技術を身につける				
概要	食品衛生法に定められた試験法と簡易検査法の実習				
月日	2023年3月9日(木)～10日(金)				
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 Neogen Japan 株式会社 守山 隆敏、金井 勇治				
内 容	項 目	講 師	時間	所要 時間	
	3月9日(木)				
	受 付		9:15 ~		
	オリエンテーション		9:50 ~		
	講義1: 微生物の基礎	小沼 博隆	10:15 ~ 11:05	0:50	
	講義2: 病原体等の適正管理について		11:05 ~ 11:15	0:10	
	休 憩		11:15 ~ 11:25	0:10	
	講義3: 微生物検査の概略		11:25 ~ 12:15	0:50	
	昼 食 (12:45～ 6階技術研修室へ移動案内)		12:15 ~ 13:00	0:45	
	実習1: 寒天培地を用いた培養法の実習 (公定検査法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌)	小沼 博隆	13:00 ~ 15:00	2:00	
	休 憩		15:00 ~ 15:15	0:15	
	実習2: ペトリフィルム™を用いた講義および実習 (簡易検査法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌)	守山 隆敏 金井 勇治	15:15 ~ 16:45	1:30	
	質疑応答、クロージング		16:45 ~ 17:00	0:15	
	3月10日(金)				
	実習3: 微生物同定の基礎実習 (グラム染色・カタラーゼ反応等)	小沼 博隆	10:00 ~ 12:00	2:00	
	昼 食		12:00 ~ 13:00	1:00	
	実習4: 培養結果の判定、解説 (公定検査法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌) (簡易検査法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌)	小沼 博隆 守山 隆敏 金井 勇治	13:00 ~ 16:00	3:00 休憩 含	
	質疑応答、クロージング		16:00 ~ 16:20	0:20	