

食品微生物検査実習(初級2日間) カリキュラム

テーマ	食品微生物検査		
目的	食品微生物に関する基礎知識、及び基礎的検査技術を習得する		
概要	食品衛生法に定められた検査法、及び簡易・迅速検査法の実習		
月日	2025年6月19日(木)～20日(金)		
定員	32名		
講師	公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問(元岩手大学農学部共同獣医学科 教授) 寺嶋 淳 ネオジェンジャパン株式会社 守山隆敏、金井勇治 公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生研究所 甲斐明美、秋葉達也		
内容	項 目	時間*	所要 時間
	6月19日(木)		
	受 付	9:20 ~	
	オリエンテーション	9:50 ~ 10:00	0:10
	講義1: 食品微生物検査の基礎	10:00 ~ 11:00	1:00
	技術研修室(6階)へ移動	11:00 ~ 11:15	0:15
	実習1: 食品微生物検査の概略、培地(寒天培地、液体培地)の作製	11:15 ~ 12:15	1:00
	昼 食	12:15 ~ 13:00	0:45
	実習2: 食品を用いた細菌検査(寒天培地を用いた培養法)の実習 (公定法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌)	13:00 ~ 15:00	2:00
	休 憩	15:00 ~ 15:15	0:15
	実習3: ペトリフィルム™を用いた検査法の講義および実習 (簡易・迅速法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌)	15:15 ~ 16:45	1:30
	質疑応答、クロージング	16:45 ~ 17:00	0:15
	6月20日(金)		
	実習4: 細菌同定の基礎実習 (グラム染色・顕微鏡観察、カタラーゼ試験、オキシダーゼ試験)	10:00 ~ 12:15	2:15
	昼 食	12:15 ~ 13:00	0:45
	実習5: 黄色ブドウ球菌の鑑別試験 (コアグララーゼ試験、クランピングファクター試験) 培養結果の判定、解説、まとめ (公定法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌) (簡易・迅速法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌)	13:00 ~ 16:15	3:15 休憩 含
質疑応答、クロージング	16:15 ~ 16:30	0:15	

*進行時間は目安です。