

食品微生物検査実習(入門1日間) カリキュラム

テーマ	細菌学的試験を行うための基礎知識と基本操作法の習得		
目的・概要	初めて食品の細菌学的試験を行う人や結果を評価する方を対象にしたコースです。最初に、細菌の基礎的事項を理解した後、食品の細菌検査の目的と検査項目についてその概略を学びます。次に、食品の細菌検査の基本を実技を通して習得します。具体的には、基礎的な実験器具の使用法と注意点を学び、実際に食品を使って生菌数や黄色ブドウ球菌数の正確な測定を各自で行うことで、これらの操作を体得していただきます。次の研修コース「食品検査実習(初級2日間)」につなぐ準備研修という位置付けです。		
開催日時	2026年5月15日(金) 9:50 ~ 17:00		
定員	24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 公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生研究所 微生物試験部 甲斐明美、秋葉達也		
内 容		時間*	所要時間
	受付	9:20 ~	
	オリエンテーション	9:50 ~ 10:00	0:10
	講義1: ○ 細菌についての基礎的知識 ○ 細菌の増殖と増殖に必要な条件 ○ 細菌検査の目的と検査項目 ○ 公定法とは? ○ 細菌検査の基礎(用語の説明)	10:00 ~ 11:20	1:20
	講義2: ○ 安全に検査を行うには クリーンベンチと安全キャビネット、実験室での心得 ○ 滅菌と消毒		
	実習室への移動	11:20 ~ 11:35	0:15
	実習1: ○ 細菌検査のための培地の作製方法	11:35 ~ 12:30	0:55
	昼 食	12:30 ~ 13:30	1:00
	実習2: ○ 試験に汎用される器具の使い方と注意点 ○ 無菌操作 ○ 起こし易いミス ○ 廃棄物の処理方法 ○ ピペット等の操作	13:30 ~ 14:30	1:00
	休 憩	14:30 ~ 14:45	0:15
実習3: ○ 一般生菌数の測定(混釈培養法) 食品を秤りとり、食品の検査を実施 ○ 黄色ブドウ球菌の測定(塗抹培養法) 食品からの黄色ブドウ球菌の菌数測定を実施 ○ 結果の判定方法と意味づけ	14:45 ~ 16:45	2:00	
質疑応答、クロージング	16:45 ~ 17:00	0:15	

*進行時間は目安です。