

## 理化学試験の基礎実技研修(カリキュラム)

テーマ	正確なデータを出すための理化学試験の基礎			
目的・概要	今回の研修会では、理化学試験の担当者を対象として、試験データの正確さにとって大事なことは何かを学んでいただくことを目的としています。 実習では、ガラス器具を中心とした基礎的な実験器具の使用にあたり、どのようにしたら正確なデータを得られるか、使用方法等の違いを通して体感していただきます。			
開催日時	2026年5月29日(金) 9:50~17:20			
定員	32名			
講師	○ 根本 了 国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物指定等相談センター(FADCC) 前 国立医薬品食品衛生研究所 室長 ○公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生研究所 担当者 ○エッペンドルフ株式会社 担当者			
内容	項 目	時間*	所要 時間	講 師
	受 付	9:20 ~		
	オリエンテーション	9:50 ~ 10:00	0:10	事務局
	講義1 (仮題)食品中の残留農薬等試験法	10:00 ~ 11:00	1:00	根本 了
	実習室への移動	11:00 ~ 11:15		
	実習1 試験で汎用される器具の使い方と注意点(その1) ・ガラス体積計、天秤等	11:15 ~ 12:00	0:45	食品衛生研究所 担当者
	昼食	12:00 ~ 13:00	1:00	
	実習2 体積計の種類及び測定値変動の確認 ・電子天秤を用いて重量の誤差により確認  講義2 正確な結果を得るために知っておきたい基礎知識 ・器具の洗浄方法 ・知らないと陥りやすい失敗事例等 ・試料採取の重要性 ・試験結果の重要性と起こしやすいミス	13:00 ~ 14:50	1:50	食品衛生研究所 担当者
	休憩	14:50 ~ 15:05	0:15	
	実習3 試験で汎用される器具の使い方と注意点(その2) ・ビュレット、分液ロート等 (滴定操作を体験) ・ガラス器具からの溶液の移し替え操作と注意点 (着色溶液を用いての洗いこみのポイントを体験) ・マイクロピペット (ピペッティングの正しい方法、注意点、メンテナンス等)	15:05 ~ 17:10	2:05	エッペンドルフ株式会社 担当者  食品衛生研究所 担当者
質疑応答、クロージング	17:10 ~ 17:20	0:10		

\*進行時間は目安です。