

食品汚染カビ検査実習(基礎2日間)

目的	カビの検査について基礎から学びたい方を対象に、カビ検査や同定の手法を身につける		
概要	カビの検査を始めるために必要となるカビの取扱い方や性質などの基礎的知識を学び、さらに実際に食品のクレームや製造現場でよく見られるカビについて、顕微鏡で観察しながら同定の基本を学びます。		
日時	2026年6月4日(木) ~ 5日(金)		
講師	NPO法人カビ相談センター 高鳥 浩介、高鳥 美奈子 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		
定員	16名		
内容	項目	時間*	所要時間
	1日目 6月4日(木)		
	受付	9:15 ~	
	オリエンテーション(講堂)	9:50 ~ 10:00	0:10
	1 講義 カビの基本知識	10:00 ~ 11:00	1:00
	2 講義 カビ検査の基本的操作(検査環境、使用機器・器具)	11:00 ~ 12:00	1:00
	昼食 (12:45~ 6階技術研修室へ移動案内)	12:00 ~ 13:00	1:00
	3 実習 カビ検査の基本的操作(検査法)	13:00 ~ 14:10	1:10
	休憩	14:10 ~ 14:25	0:15
	4 実習 カビによる食品のクレームとその検査法	14:25 ~ 16:40	2:15
	質疑応答	16:40 ~ 17:00	0:20
	2日目 6月5日(金)		
	5-1 実習 カビの同定 ①② <i>Aspergillus</i> ③ <i>Penicillium</i>	10:00 ~ 12:00	2:00
	昼食	12:00 ~ 13:00	1:00
	5-2 実習 カビの同定 ④ <i>Cladosporium</i> ⑤ <i>Eurotium</i> ⑥ <i>Fusarium</i> ⑦ <i>Alternaria</i> ⑧ <i>Aureobasidium</i> ⑨ <i>Wallemia</i> ⑩ <i>Rhizopus</i> ⑪酵母	13:00 ~ 16:00	3:00 含休憩
	6 実習 簡易なカビの同定法とまとめ	16:00 ~ 16:30	0:30
	質疑応答、クロージング	16:30 ~ 16:45	0:15

* 進行時間は目安です。