

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	食品微生物に関する基礎知識と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と簡易・迅速検査法の実習			
月 日	2023年6月15日(木)～16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
	6月15日(木)			
	受 付		9:15 ～	
	オリエンテーション		9:50 ～ 10:00	0:10
	講義1: 食品微生物の基礎(3階講堂)	小沼 博隆	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、培地作製		11:15 ～ 12:15	1:00
	昼 食 (3階講堂)		12:15 ～ 13:00	0:45
	実習2: 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3: ペトリフィilm™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)	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
	6月16日(金)			
	実習4: 微生物同定の基礎実習 (カタラーゼ試験、グラム染色・顕微鏡観察等)	小沼 博隆	10:00 ～ 12:15	2:15
	昼 食 (3階講堂)		12:15 ～ 13:00	0:45
	実習5: 培養結果の判定、解説、まとめ (公定検査法: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)	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