

食品微生物検査実習(入門1日間)

テーマ	細菌学的試験を行うための基本操作法の習得			
目的・概要	初めて細菌学的試験を行う人を対象として、食品の細菌検査の基本を学んでいただくことを目的としています。 実習では、基礎的な実験器具の使い方と操作法を学び、安全に正確な細菌検査を行うことを体感していただきます。			
開催日時	2023年5月19日(金) 10:00 ~ 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 小沼 博隆 公益社団法人日本食品衛生協会 微生物試験部長 甲斐 明美			
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	10:00 ~ 10:15	0:15	事務局
	講義1: ○ 細菌検査とは? 公定法とは? 講義2: ○ 安全に検査を行うには バイオセーフティーと実験室での心得 ○ 滅菌と消毒	10:15 ~ 12:00	1:45	小沼 博隆 甲斐 明美
	昼 食	12:00 ~ 13:00	1:00	
	実習1: ○ 細菌検査のための培地の作り方と培養法	13:00 ~ 13:45	0:45	
	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	13:45 ~ 14:45	1:00	
	休 憩	14:45 ~ 15:00	0:15	
	実習3: ○ 一般生菌数の測定 食品を量りとり、実際に食品の検査をやってみる ○ 結果の判定方法と意味づけ	15:00 ~ 16:45	1:45	
	質疑応答、クロージング	16:45 ~ 17:00	0:15	