

## 食品微生物検査実習(中級2日間)

テーマ	食品微生物検査		
目的	食品の微生物試験に関する知識・技術を身につける		
概要	黄色ブドウ球菌・大腸菌・大腸菌群・腸内細菌科菌群・サルモネラ属菌の試験法についての実習		
日時	2024年10月31日(木)9:45～17:00、 11月1日(金)10:00～16:15		
定員	24名		
講師	公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問 寺嶋 淳 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, 秋葉 達也		
内 容	<b>項 目</b>	<b>時 間*</b>	<b>所要時間</b>
	<b>10月31日(木)</b>		
	受付	9:15 ~ 9:45	
	オリエンテーション	9:45 ~ 10:00	0:15
	講義 -1 食品を対象とした細菌検査の目的と意義	10:00 ~ 10:20	0:20
	講義 -2 大腸菌群・大腸菌・腸内細菌科菌群試験について	10:20 ~ 10:50	0:30
	休憩	10:50 ~ 11:00	0:10
	講義 -3 黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌の試験法について	11:00 ~ 11:20	0:20
	実習室(6F)に移動	11:20 ~ 11:35	0:15
	実習 -1 培地作製(発酵管入液体培地, 卵黄添加寒天培地等)	11:35 ~ 12:10	0:35
	昼食	12:10 ~ 13:00	0:50
	実習 -2 食品検体を使った試験 (生菌数・大腸菌群・大腸菌)	13:00 ~ 14:30	1:30
	休憩	14:30 ~ 14:50	0:20
	実習 -3 腸内細菌科菌群・サルモネラ属菌・黄色ブドウ球菌の試験	14:50 ~ 16:30	1:40
	質疑応答、クロージング	16:30 ~ 17:00	0:30
	<b>11月1日(金)</b>		
	実習 -4 黄色ブドウ球菌の集落観察とコアグラゼ試験	10:00 ~ 10:30	0:30
	実習 -5 衛生指標菌の判定と解説 (生菌数・大腸菌群・大腸菌)	10:30 ~ 12:00	1:30
	昼食	12:00 ~ 13:00	1:00
	実習 -6 腸内細菌科菌群・サルモネラの試験(判定と同定)	13:00 ~ 14:30	1:30
	休憩	14:30 ~ 14:50	0:20
	実習 -4(続) 黄色ブドウ球菌とコアグラゼ試験の判定と簡易法(ラテックス法)	14:50 ~ 15:20	0:30
	講義 -4 衛生指標菌の考え方	15:20 ~ 15:45	0:25
まとめ、質疑応答、クロージング	15:45 ~ 16:15	0:30	
協力	関東化学株式会社		

\* 時間は目安です。

\* カリキュラムは変更されることがあります。