

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	一歩進んだ食品の微生物試験に関する知識・技術を身につける		
概要	卵黄を添加した寒天培地やダーラム管を入れた液体培地の作製を実際に行います。また、黄色ブドウ球菌のコアグラールゼ試験、腸内細菌科菌群やサルモネラ属菌の同定試験などの実習を通じて、一歩進んだ微生物試験法について、知識・技術やコツを身につける内容です。		
日時	2026年11月11日(水)9:45～17:00、 11月12日(木)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	項 目	時 間*	所要時間
	11月11日(水)		
	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
	11月12日(木)		
	実習 -4 黄色ブドウ球菌の集落観察とコアグラールゼ試験	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ール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。

* カリキュラムの一部は変更されることがあります。