

理化学試験の基礎実技研修（案）

テーマ	正確なデータを出すための理化学試験の基礎			
目的・概要	今回の研修会では、理化学試験の担当者を対象として、試験データの正確さにとって大事なことは何かを学んでいただくことを目的としています。 実習では、ガラス器具を中心とした基礎的な実験器具の使用にあたり、どのようにしたら正確なデータを得られるか、使用方法等の違いを通して体感していただきます。			
開催日時	2024年 7 月 5 日(金) 9:45～17:20			
定員	24 名			
講師	○ 畝山 智香子 前 国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 部長 公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問 ○公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生研究所 担当者 ○エペンドルフ株式会社 担当者			
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	9:45 ~ 10:00	0:15	事務局
	講義1（仮） 食品の規格基準値と試験結果数値 ・国の定めた基準値はどのように決められているかの説明 ・食品の試験検査で得られる結果と照会する時の留意点	10:00 ~ 10:45	0:45	畝山 智香子
	実習1 試験で汎用される器具の使い方と注意点(その1) ・ガラス体積計、天秤等	10:45 ~ 11:45	1:00	食品衛生研究所 担当者
	昼食（昼食後、名刺交換の時間を設けます）	11:45 ~ 12:45	1:00	
	実習2 体積計の種類及び測定値変動の確認 ・電子天秤を用いて重量の誤差により確認 講義2 正確な結果を得るために知っておきたい基礎知識 ・器具の洗浄方法 ・知らないと陥りやすい失敗事例等 ・試料採取の重要性 ・試験結果の重要性と起こしやすいミス	12:45 ~ 14:30	1:45	食品衛生研究所 担当者
	休憩	14:30 ~ 14:40	0:10	
	実習3 試験で汎用される器具の使い方と注意点(その2) ・ビュレット、分液ロート、マイクロピペット等 ・ガラス器具からの溶液の移し替え操作と注意点 （着色溶液を用いての洗いこみのポイントを体験）	14:40 ~ 16:30	1:50	エペンドルフ株式会社 担当者 食品衛生研究所 担当者
	講義3 ・数値の取り扱い方の基礎 ・試験室における事故、ケガ防止対策例の紹介	16:30 ~ 17:10	0:40	食品衛生研究所 担当者
質疑応答、クロージング	17:10 ~ 17:20	0:10		
協力	エペンドルフ株式会社、株式会社池田理化			