

「食品微生物検査技士」資格認定制度

平成30年度食品微生物検査技士1級・2級養成講座概要(予定)

注) 下記のカリキュラムは一部変更される場合があります。

(別紙)

食品微生物検査技士2級	食品微生物検査技士1級
<p>食品関連法規(通信講座)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品安全行政の法体系</li> <li>2. 食品安全に関する法体     食品安全基本法、食品衛生法</li> <li>3. 食品表示に関する法令     食品表示制度の概要、食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法、計量法による商品表示、その他の食品表示に係る主な法律、食品表示の実例</li> <li>4. 食品の安全確保に係る各種の通知、通達     ガイドライン、各種衛生規範</li> <li>5. その他留意すべき法令等     製造物責任法、輸入加工品自主管理に関する指針</li> </ol>	<p>食品微生物学(通信講座)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 序論</li> <li>2. 微生物の分類</li> <li>3. 微生物の形態と構造</li> <li>4. 微生物の生理</li> <li>5. 微生物の増殖</li> <li>6. 微生物に対する外部要因の影響</li> <li>7. 微生物の分布</li> <li>8. 病原微生物</li> <li>9. 微生物と腐敗・変敗</li> <li>10. 微生物の利用</li> </ol>
<p>食品微生物検査法(基礎編)(通信講座)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品微生物検査の基礎知識</li> <li>2. 食品微生物検査</li> <li>3. 生菌数の測定法</li> <li>4. 大腸菌群の検査法</li> <li>5. 糞便系大腸菌群、大腸菌の検査法</li> <li>6. 酵素基質培地による大腸菌群、大腸菌の検査法</li> <li>7. 腸内細菌科菌群の検査法</li> <li>8. 耐熱性芽胞形成菌の検査法</li> <li>9. 腸球菌の検査法</li> <li>10. 黄色ブドウ球菌の検査法</li> <li>11. 乳酸菌の検査法</li> <li>12. 真菌(カビ・酵母)の検査法</li> <li>13. 環境微生物の検査法</li> <li>14. 食品微生物の簡易・迅速検査法</li> <li>15. 精度管理</li> <li>16. 検査機器・器具の使い方</li> <li>17. 検査の基本技術</li> <li>18. 食品微生物の検査実習</li> <li>19. 生菌数の測定実習</li> <li>20. 大腸菌群の測定実習</li> <li>21. 糞便系大腸菌群(数)の検査実習</li> <li>22. 腸内細菌科菌群の測定実習</li> <li>23. 芽胞形成菌の検査実習</li> <li>24. 黄色ブドウ球菌数の測定実習</li> <li>25. グラム鑑別の検査実習</li> <li>26. 環境微生物の検査実習</li> </ol>	<p>食品微生物検査法(応用編)(通信講座)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 病原微生物の取扱いに関する注意点</li> <li>2. 食品媒介感染症</li> <li>3. 病原微生物検査の概要</li> <li>4. 微生物の同定検査</li> <li>5. サルモネラ属菌の検査法</li> <li>6. 腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145及びO157の検査法</li> <li>7. 腸炎ビブリオの検査法</li> <li>8. 黄色ブドウ球菌エンテロトキシンの検査法</li> <li>9. セレウス菌の検査法</li> <li>10. カンピロバクター・ジェジュニ/コリの検査法</li> <li>11. ウエルシュ菌の検査法</li> <li>12. その他病原微生物の検査</li> <li>13. 遺伝子検査法</li> <li>14. 精度管理</li> <li>15. 病原微生物の検査実習</li> <li>16. サルモネラ属菌の検査実習</li> <li>17. 腸管出血性大腸菌O157の検査実習</li> <li>18. 腸炎ビブリオの検査実習</li> <li>19. セレウス菌の検査実習</li> <li>20. カンピロバクター・ジェジュニ/コリの検査実習</li> <li>21. その他の病原微生物の集落観察</li> <li>22. 病原微生物の簡易・迅速検査法</li> </ol>
<p>食品衛生学(通信講座)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品衛生と食品衛生行政</li> <li>2. 食品と健康危害</li> <li>3. 食中毒</li> <li>4. 感染症</li> <li>5. 食品の変質</li> <li>6. 微生物の基礎</li> <li>7. 食品に係る微生物の制御</li> <li>8. その他の食品衛生対策</li> <li>9. 食品に関する検査法の概要</li> <li>10. 食品添加物の概要</li> <li>11. 食品の容器・包装</li> <li>12. 食品の衛生管理システムの概要</li> </ol>	<p>食品衛生管理システム(通信教育)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品衛生管理システムの目的</li> <li>2. 食中毒予防の3原則</li> <li>3. 食品安全危害要因(ハザード)の管理</li> <li>4. 食品7Sの励行</li> <li>5. 一般衛生管理事項(前提条件プログラム)</li> <li>6. HACCPシステム</li> <li>7. 食品安全マネジメントシステム(ISO22000)と関連規格</li> <li>8. 食品衛生管理へのQC(品質管理)七つ道具の応用</li> <li>9. 検査結果の解析とその活用</li> </ol>
<p>&lt;検査技術研修(義務研修、3日)&gt; 食品微生物検査(理論と実技)     *検査の意義     *食品微生物検査の基礎技能     *食品微生物の公定法等による検査実技</p>	<p>&lt;検査技術研修(義務研修、3日)&gt; 病原微生物の検査(理論と実技)     *バイオリスク     *病原微生物の公定法等による検査実技     *食品微生物検査結果と解析</p>
<p>&lt;スクーリング、補講(各1日、任意研修)&gt;</p>	<p>&lt;スクーリング、補講(各1日、任意研修)&gt;</p>