

食品微生物検査技士3級	(ご参考:平成30年度)食品微生物検査技士2級	(ご参考:平成30年度)食品微生物検査技士1級
<p>食品衛生の基礎(通信講座)</p> <p>1. 食品関連法規 食品表示 食品表示 食品の安全性確保に係る各種の通知、通達 大量調理施設衛生管理マニュアル 食品安全行政</p> <p>2. 食品衛生 食品衛生とは 食中毒 微生物の形態と性状 食中毒の防止 物理的有害要因による危害の防止</p> <p>3. 食品衛生管理 食品7Sの励行 一般衛生管理プログラム HACCPシステム 食品安全マネジメントシステム</p> <p>4. 食品の簡易検査法 微生物検査 理化学検査</p>	<p>食品関連法規(通信講座)</p> <p>1. 食品安全行政の法体系</p> <p>2. 食品安全に関する法体 食品安全基本法、食品衛生法</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>食品微生物検査法(基礎編)(通信講座)</p> <p>1. 食品微生物検査の基礎知識</p> <p>2. 食品微生物検査</p> <p>3. 生菌数の測定法</p> <p>4. 大腸菌群の検査法</p> <p>5. 糞便系大腸菌群、大腸菌の検査法</p> <p>6. 酵素基質培地による大腸菌群、大腸菌の検査法</p> <p>7. 腸内細菌科菌群の検査法</p> <p>8. 耐熱性芽胞形成菌の検査法</p> <p>9. 腸球菌の検査法</p> <p>10. 黄色ブドウ球菌の検査法</p> <p>11. 乳酸菌の検査法</p> <p>12. 真菌(カビ・酵母)の検査法</p> <p>13. 環境微生物の検査法</p> <p>14. 食品微生物の簡易・迅速検査法</p> <p>15. 精度管理</p> <p>16. 検査機器・器具の使い方</p> <p>17. 検査の基本技術</p> <p>18. 食品微生物の検査実習</p> <p>19. 生菌数の測定実習</p> <p>20. 大腸菌群の測定実習</p> <p>21. 糞便系大腸菌群(数)の検査実習</p> <p>22. 腸内細菌科菌群の測定実習</p> <p>23. 芽胞形成菌の検査実習</p> <p>24. 黄色ブドウ球菌数の測定実習</p> <p>25. グラム鑑別の検査実習</p> <p>26. 環境微生物の検査実習</p> <p>食品衛生学(通信講座)</p> <p>1. 食品衛生と食品衛生行政</p> <p>2. 食品と健康危害</p> <p>3. 食中毒</p> <p>4. 感染症</p> <p>5. 食品の変質</p> <p>6. 微生物の基礎</p> <p>7. 食品に係る微生物の制御</p> <p>8. その他の食品衛生対策</p> <p>9. 食品に関する検査法の概要</p> <p>10. 食品添加物の概要</p> <p>11. 食品の容器・包装</p> <p>12. 食品の衛生管理システムの概要</p>	<p>食品微生物学(通信講座)</p> <p>1. 序論</p> <p>2. 微生物の分類</p> <p>3. 微生物の形態と構造</p> <p>4. 微生物の生理</p> <p>5. 微生物の増殖</p> <p>6. 微生物に対する外部要因の影響</p> <p>7. 微生物の分布</p> <p>8. 病原微生物</p> <p>9. 微生物と腐敗・変敗</p> <p>10. 微生物の利用</p> <p>食品微生物検査法(応用編)(通信講座)</p> <p>1. 病原微生物の取扱いに関する注意点</p> <p>2. 食品媒介感染症</p> <p>3. 病原微生物検査の概要</p> <p>4. 微生物の同定検査</p> <p>5. サルモネラ属菌の検査法</p> <p>6. 腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145及びO157の検査法</p> <p>7. 腸炎ビブリオの検査法</p> <p>8. 黄色ブドウ球菌エンテロトキシンの検査法</p> <p>9. セレウス菌の検査法</p> <p>10. カンピロバクター・ジェジュニ/コリの検査法</p> <p>11. ウエルシュ菌の検査法</p> <p>12. その他病原微生物の検査</p> <p>13. 遺伝子検査法</p> <p>14. 精度管理</p> <p>15. 病原微生物の検査実習</p> <p>16. サルモネラ属菌の検査実習</p> <p>17. 腸管出血性大腸菌O157の検査実習</p> <p>18. 腸炎ビブリオの検査実習</p> <p>19. セレウス菌の検査実習</p> <p>20. カンピロバクター・ジェジュニ/コリの検査実習</p> <p>21. その他の病原微生物の集落観察</p> <p>22. 病原微生物の簡易・迅速検査法</p> <p>食品衛生管理システム(通信教育)</p> <p>1. 食品衛生管理システムの目的</p> <p>2. 食中毒予防の3原則</p> <p>3. 食品安全有害要因(ハザード)の管理</p> <p>4. 食品7Sの励行</p> <p>5. 一般衛生管理事項(前提条件プログラム)</p> <p>6. HACCPシステム</p> <p>7. 食品安全マネジメントシステム(ISO22000)と関連規格</p> <p>8. 食品衛生管理へのQC(品質管理)七つ道具の応用</p> <p>9. 検査結果の解析とその活用</p>
<p>検査技術研修なし</p>	<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>スクーリング(1日、任意研修)</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>