

食品微生物検査技術研修（2級コース）スケジュール 予定

1日目

- 09:15～09:30 講義室 開催挨拶
- 09:45～12:30 実習室 研修概要、注意事項
培地調製の説明
培地調製（培地の秤量、溶解、試験管への分注）
試験機器・器材等の説明
- 12:30～13:30 講義室 <昼食、休憩>
- 13:30～14:00 実習室 培地調製（卵黄液の混合、シャーレへの分注）
- 14:00～15:00 " 生菌数の検査
- 15:00～15:10 <休憩>
- 15:10～18:00 実習室 大腸菌群および黄色ブドウ球菌の検査
腸内細菌科菌群の分離培養
実習に関する質疑応答

2日目

- 09:15～10:00 講義室 食品検査室の精度管理について（講義）
- 10:00～10:15 <着替え>
- 10:15～12:00 実習室 環境検査（簡易試験法）
大腸菌群、大腸菌の判定
- 12:00～13:00 講義室 <昼食、休憩>
- 13:00～15:00 実習室 大腸菌群の確定試験
糞便系大腸菌群の定量検査（E. coli 最確数）
- 15:00～15:10 <休憩>
- 15:10～17:30 実習室 腸内細菌科菌群の判定及び確認試験（OF 培地への接種）
グラム染色および顕微鏡観察
芽胞形成菌の検査（デモ）
実習に関する質疑応答

3日目

- 09:15～12:00 実習室 黄色ブドウ球菌数測定、コアグラージェ試験
大腸菌群、腸内細菌科菌群の判定（OF、オキシダーゼ）
- 12:00～13:00 講義室 <昼食、休憩>
- 13:00～15:00 実習室 糞便系大腸菌群の最確数算出（E. coli 最確数）
" 生菌数測定の判定、コアグラージェ試験の判定
" 環境検査の判定
- 15:00～15:10 <休憩>
- 15:10～16:20 実習室 失敗例から学ぶ食品微生物検査の正しい進め方
実習に関する質疑応答
- 16:20～16:30 講義室 <着替え>
- 16:30～16:40 " 閉会の辞、解散