

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3級	(ご参考:令和4年度)食品微生物検査技士2級	(ご参考:令和4年度)食品微生物検査技士1級
食品衛生の基礎(通信講座) 1. 食品関連法規 食品の安全性の確保 食品表示 別表第17(第66条の2 第1項関係) 別表第18(第66条の2 第2項関係) 大量調理施設衛生管理マニュアル 食品安全行政 2. 食品衛生 食品衛生とは 食中毒 食中毒の防止 微生物の形態と性状 物理的有害要因による危害の防止 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 4. 食品の簡易検査法 微生物検査 理化学検査	食品微生物検査法(基礎編)(通信講座) 1. 食品微生物検査の基礎知識 2. 食品微生物検査 3. 生菌数の測定法 4. 大腸菌群の検査法 5. 糞便系大腸菌群、大腸菌の検査法 6. 酵素基質培地による大腸菌群、大腸菌の検査法 7. 腸内細菌科菌群の検査法 8. 耐熱性芽胞形成菌の検査法 9. 腸球菌の検査法 10. 黄色ブドウ球菌の検査法 11. 乳酸菌の検査法 12. 真菌(カビ・酵母)の検査法 13. 環境微生物の検査法 14. 食品微生物の簡易・迅速検査法 15. 精度管理 16. 検査機器・器具の使い方 17. 検査の基本技術 18. 食品微生物の検査実習 19. 生菌数の測定実習 20. 大腸菌群の測定実習 21. 糞便系大腸菌群(数)の検査実習 22. 腸内細菌科菌群の測定実習 23. 芽胞形成菌の検査実習 24. 黄色ブドウ球菌数の測定実習 25. グラム染色の検査実習 26. 環境微生物の検査実習	食品微生物検査法(応用編)(通信講座) 1. 病原微生物の取扱いに関する注意点 2. 食品媒介感染症 3. 病原微生物検査の概要 4. 微生物の同定検査 5. サルモネラ属菌の検査法 6. 腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、 O145及びO157の検査法 7. 腸炎ビブリオの検査法 8. 黄色ブドウ球菌エンテロトキシンの検査法 9. セレウス菌の検査法 10. カンピロバクター・ジェジュニ/コリの検査法 11. ウェルシュ菌の検査法 12. その他病原微生物の検査 13. 遺伝子検査法 14. 精度管理 15. 病原微生物の検査実習 16. サルモネラ属菌の検査実習 17. 腸管出血性大腸菌O157の検査実習 18. 腸炎ビブリオの検査実習 19. セレウス菌の検査実習 20. カンピロバクター・ジェジュニ/コリの検査実習 21. その他の病原微生物の集落観察 22. 病原微生物の簡易・迅速検査法
	食品関連法規(通信講座) 1. 食品安全行政の法体系 2. 食品安全に関する法体 食品安全基本法、食品衛生法 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 4. 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	食品微生物学(通信講座) 1. 序論 2. 微生物の分類 3. 微生物の形態と構造 4. 微生物の生理 5. 微生物の増殖 6. 微生物に対する外部要因の影響 7. 微生物の分布 8. 病原微生物 9. 微生物と腐敗・変敗 10. 微生物の利用
	食品衛生学(通信講座) 1. 食品衛生と食品衛生行政 2. 食品と健康危害 3. 食中毒 4. 感染症 5. 食品の変質 6. 微生物の基礎 7. 食品に係る微生物の制御 8. その他の食品衛生対策 9. 食品に関する検査法の概要 10. 食品添加物の概要 11. 食品の容器・包装 12. 食品の衛生管理システムの概要	食品衛生管理システム(通信教育) 1. 食品衛生管理システムの目的 2. 食中毒予防の3原則 3. 食品安全有害要因の管理 4. 食品7Sの励行 5. 一般衛生管理プログラム 6. HACCPシステム 7. 食品安全マネジメントシステム 8. 食品衛生管理へのQC(品質管理)七つ道具の応用 9. 検査結果の解析とその活用
検査技術研修なし	<検査技術研修(義務研修、3日)> 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	<検査技術研修(義務研修、3日)> 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
スクーリング(1日、任意研修)	<スクーリング、補講(各1日、任意研修)>	<スクーリング、補講(各1日、任意研修)>