これだけは知っておきたい修了証・受講証発行

平成20年度版

微生物検査 基礎・判定研修コー

(講義と実習の2日間コース)

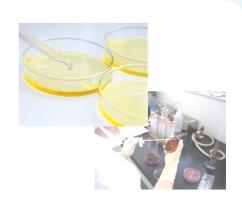
【このようなお客様にお勧めします】

- ●社内に検査経験者が少なく、正しい検査技術を教えてもらう機会が少ない。
- ●新入社員や、これから微生物検査に携わる人員を早期に育成したい
- ●汚染指標菌や病原菌の判定に自信がない

コースの特徴

信頼性の高い微生物検査を行うには、検査の正しい 手順と判定方法を身につける必要があります。

この研修コースでは、講義と実習で検査の手順を習得 するとともに、従来からご要望の多かったコロニー 判定法を指導いたします。現場に戻って直ぐに役立つ 内容です。



実物のコロニーを見ながら 解説を聞くことができます

基本4項目*の 手順とポイントを学べます (2日間の集中学習)

微牛物検査の疑問に 専門の講師が答えます

*生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌

- 微生物検査のポイントを学びましょう
 - ▶ 菌数計測のルールを学びましょう
 - 衛生指標菌と食中毒菌の性質を学びましょう
 - 生育した菌の判定ポイントを学びましょう



般財団法人 日本食品検査 Japan Food Inspection Corporation

カリキュラム

【1日目】10:00~17:00 【2日目】10:00~16:00

	講習名	主な内容	方法
1日目	微生物検査の基礎 (1)	微生物検査を安全に行うための知識。 微生物検査に必要な機器とその取扱の注意点。	講義
	微生物検査の基礎 (2)	培地の作製方法。 生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌検査 の解説。試料採取から測定・判定、結果評価ま で。	講義
	基礎実習	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌検査 およびコロニーカウントと計算の実習(重要ポイントに絞った実習)。	実習
2日目	培地の判定と コロニーの分離法	培地に発育した細菌の判定方法を、カラー写真 を見ながら解説。	講義
	確認試験と菌の分類	主要項目の確認試験方法の解説と、標準法に代わる簡易な確認方法の紹介。	講義
	実習	基本的な確認試験の実習。 大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ 属菌、腸炎ビブリオのコロニーの観察と判定。	実習
共通	質疑応答	1日目と2日目の最後に質疑応答を行います。	_

※研修内容は変更になる場合があります。

受講料

※1日単位での受講が可能です。

48,000円 (テキスト代含む、税別) (内訳:1日目30,000円、2日目18,000円)

◆お問い合わせ◆



一般財団法人 日本食品検査 Japan Food Inspection Corporation **ノF/C**

札幌検査所 TEL: 011-612-1530 首都圏事業所 TEL: 03-6436-8765 関西事業所 TEL: 078-302-1083

仙台検査所 TEL: 022-254-8991 名古屋検査所 TEL: 052-671-5309 福岡検査所 TEL: 092-451-7259

Webからもお申し込みいただけます。詳しくは弊会ホームページをご覧下さい。 http://www.jffic.or.jp/seminar/entry