

支部事務局各位

公益社団法人日本食品衛生協会
食品衛生研究所

令和6年度「食品微生物検査実習（初級2日間）」のご案内

当協会の事業運営に関しましては、平素より格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、食品衛生研究所では、毎年、食品の検査や品質管理等の業務に携わる方々への知識、技術の向上を支援するため技術研修室を設置し、各種実習・研修会を開催しております。このたび、「食品微生物検査実習（入門1日間）」に続いて、さらに微生物検査の基礎を学びたい方等を対象とした下記検査実習を開催する運びとなりました。

本実習では、食品微生物の基礎についての講義と食品衛生法に定められた公定検査法及び簡易・迅速検査法の実習など、現場で役立つカリキュラムを用意しております。

（食協会員の方は、割引価格で受講いただけます。）

つきましては、貴支部ならびに貴支部管内の会員の皆さまや各講習会に出席の方々に、別紙により当研修会開催のご案内を賜りますようお願い申し上げます。

記

開催日時：令和6年6月27日（木）・28日（金）（研修カリキュラム参照）

開催場所：（公社）日本食品衛生協会 食品衛生研究所 技術研修室

東京都町田市忠生2-5-47 小田急・JR町田駅よりバス20分（HP案内図参照）

定員：24名（定員になり次第締め切らせていただきます。）

受講料：一般 60,720円（税込）

食協会員・特別会員 54,120円（税込）

（受講料にはテキスト代を含みます）

※今年度より昼食の提供はなくなりましたのでご了承ください。

※宿泊場所の斡旋はしておりません。ご了承ください。



申込方法：QRコードを読み取り申込フォームにてお申込みください。

なお、申込フォームが開けない場合は kenshu@jfha.or.jp にご連絡ください。

申込締切日：6月21日（金） ※定員になり次第締め切らせていただきます

※受講申込書到着時は仮予約となります。ご請求書および参加証をお送りいたしますので、期日までにご入金お願いいたします。

※受講料は、6月25日（火）までに申込書記載の口座へご入金いただきますようお願いいたします。ご入金の確認ができない場合は受講をお断りする場合がございます。

以上

お問い合わせ先：検査事業部検査管理課 吉田・九合

E-mail kenshu@jfha.or.jp / TEL 042-789-0212 / FAX 042-789-0355

令和6年度「食品微生物検査実習（初級2日間）」のご案内

当協会の事業運営に関しましては、平素より格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、食品衛生研究所では、毎年、食品の検査や品質管理等の業務に携わる方々への知識、技術の向上を支援するため技術研修室を設置し、各種実習・研修会を開催しております。このたび、「食品微生物検査実習（入門1日間）」に続いて、さらに微生物検査の基礎を学びたい方等を対象とした下記検査実習を開催する運びとなりました。

本実習では、食品微生物の基礎についての講義と食品衛生法に定められた公定検査法及び簡易・迅速検査法の実習など、現場で役立つカリキュラムを用意しております。
(食協会員の方は、割引価格で受講いただけます。)

ぜひともご参加いただきますようご案内申し上げます。

記

開催日時：令和6年6月27日（木）・28日（金）（研修カリキュラム参照）

開催場所：（公社）日本食品衛生協会 食品衛生研究所 技術研修室

東京都町田市忠生2-5-47 小田急・JR町田駅よりバス20分（HP案内図参照）

定 員：24名（定員になり次第締め切らせていただきます。）

受講料：一 般 60,720円（税込）

食協会員・特別会員 54,120円（税込）

（受講料にはテキスト代を含みます）

※今年度より昼食の提供はなくなりましたのでご了承ください。

※宿泊場所の斡旋はしていません。ご了承ください。

申込方法:QRコードを読み取り申込フォームにてお申込みください。



なお、申込フォームが開けない場合は kenshu@jfha.or.jp にご連絡ください。

申込締切日：6月21日（金） ※定員になり次第締め切らせていただきます

※受講申込書到着時は仮予約となります。ご請求書および参加証をお送りいたしますので、期日までにご入金お願いいたします。

※受講料は、6月25日（火）までに申込書記載の口座へご入金いただきますようお願いいたします。ご入金の確認ができない場合は受講をお断りする場合がございます。

前回の参加者のアンケートより：

- 検査の基礎や培地、培養法、判定などが出来ていなかったのが、勉強になった。
- グラム染色は本でしか見たことがなかったので、顕微鏡で実際に見れて良かった。
- 未経験内容も実際に作業することができ良かった。
- 普段、詳しい人に疑問をぶつけないので、ご相談できて良かった。

以 上

お問い合わせ先：検査事業部検査管理課 吉田・九合

E-mail kenshu@jfha.or.jp / TEL 042-789-0212 / FAX 042-789-0355

食品微生物検査実習(初級2日間)カリキュラム

テーマ	食品微生物検査		
目的	食品微生物に関する基礎知識、及び基礎的検査技術を習得する		
概要	食品衛生法に定められた検査法、及び簡易・迅速検査法の実習		
月日	2024年6月27日(木)～28日(金)		
定員	24名		
講師	公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問 ネオジェンジャパン株式会社 公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生研究所 寺嶋 淳(元岩手大学 農学部共同獣医学科 教授) 守山 隆敏、金井 勇治 甲斐 明美、秋葉達也 		
内容	項 目	時間*	所要時間
	6月27日(木)		
	受付	9:15 ~	
	オリエンテーション	9:50 ~ 10:00	0:10
	講義1: 食品微生物検査の基礎	10:00 ~ 11:00	1:00
	技術研修室(6階)へ移動	11:00 ~ 11:15	0:15
	実習1: 食品微生物検査の概略、培地(寒天培地、液体培地)の作製	11:15 ~ 12:15	1:00
	昼食	12:15 ~ 13:00	0:45
	実習2: 食品を用いた細菌検査(寒天培地を用いた培養法)の実習 (公定法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌)	13:00 ~ 15:00	2:00
	休憩	15:00 ~ 15:15	0:15
	実習3: ペトリフィルム™を用いた検査法の講義および実習 (簡易・迅速法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌)	15:15 ~ 16:45	1:30
	質疑応答、クロージング	16:45 ~ 17:00	0:15
	6月28日(金)		
	実習4: 細菌同定の基礎実習 (グラム染色・顕微鏡観察、カタラーゼ試験、オキシダーゼ試験)	10:00 ~ 12:15	2:15
	昼食	12:15 ~ 13:00	0:45
	実習5: 培養結果の判定、解説、まとめ (公定法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌) (簡易・迅速法:生菌数・大腸菌群数・E.coli・黄色ブドウ球菌)	13:00 ~ 16:00	3:00 休憩含
	質疑応答、クロージング	16:00 ~ 16:20	0:20

*進行時間は目安です。