

平成26年度(第11回) 微生物検査実技研修会

微生物検査について、培地の特性等の基礎的内容から、実際の食品製造現場で検査結果を活用する術まで、盛りだくさんの内容を学んで頂きました。

実技は、受講生の手指を拭き取ったサンプルや、黄色ブドウ球菌や大腸菌等添加した試料を用いて実践的な研修を行いました。

微生物検査以外にも、6月から行われる栄養表示の義務化等について、食品業界の最新の話題を提供しました。

研修会概要

開催日：平成27年1月15日(木)～16日(金)

場 所：一般財団法人 沖縄県環境科学センター
講義：新館5階研修室 実技：新館4階微生物分析室

参加人数：15人

初級コース 実施プログラム

1日目

予定時刻	演 題	講 師
8:30 ~ 9:00	受付開始(於:新館5階)	事務局
9:00 ~ 9:15	開会挨拶	(一財)沖縄県環境科学センター 理事長 福村 圭介
9:15 ~ 10:15 (60分)	微生物検査の基礎	(一財)沖縄県環境科学センター 微生物課 渡久地 朝子
10:15 ~ 10:30	休 憩	
10:30 ~ 11:00 (30分)	食品分析の最近の話題	林 純薬工業株式会社 小柳 秀一郎
11:00 ~ 11:30 (30分)	食品表示の動向について	(一財)沖縄県環境科学センター 微生物課 比嘉 秀樹
11:30 ~ 11:45 (15分)	食品取扱従事者の健康管理 「検便検査について」	(一財)沖縄県環境科学センター 微生物課 上間 優子
11:45 ~ 12:45	昼 食	
12:45 ~ 14:00 (75分)	ペトリフィルム™培地を用いた微生物検査法	スリーエム ヘルスケア株式会社 部長 守山 隆敏
14:00 ~ 14:30	休憩 実習準備(着替え、手洗い)	
14:30 ~ 17:30 (3時間)	微生物検査実技 (新館4階)	各メーカー様 (一財)沖縄県環境科学センター 微生物課
17:30 ~	懇親会(新館5階)	

2日目

予定時刻	演 題	講 師
9:00 ~ 10:15 (75分)	食品微生物検査に用いる培地の基礎及び 環境微生物検査法	栄研化学株式会社 柳沼 健史
10:15 ~ 11:15 (60分)	洗浄・殺菌について	サラヤ株式会社 儀武 香菜子
11:15 ~ 11:25	休 憩	
11:25 ~ 12:30 (65分)	検査結果の製造現場への反映法	(一財)沖縄県環境科学センター 微生物課 渡久地 朝子
12:30 ~ 13:30	昼 食	
13:30 ~ 15:30 (2時間)	微生物検査実技(前日の判定) 総合討論 (質疑応答、メーカー様との情報交換)	各メーカー様 (一財)沖縄県環境科学センター 微生物課
15:30 ~ 15:40	修了証書交付	一般社団法人 食品衛生協会 専務 比嘉 悟
15:40 ~ 15:45	閉会挨拶	一般社団法人 食品衛生協会 専務 比嘉 悟

座学風景

微生物とは？から始まり

手洗いの正しい方法
検査結果の現場での使い方
栄養表示に関する講習
他……

盛りだくさんの内容



微生物検査の目的とは？

かなりハードなスケジュール
でしたが、受講生の皆さま、真
剣なまなざしで取り組んでいま
した。



実技風景



真剣な様子で取り組まれていました



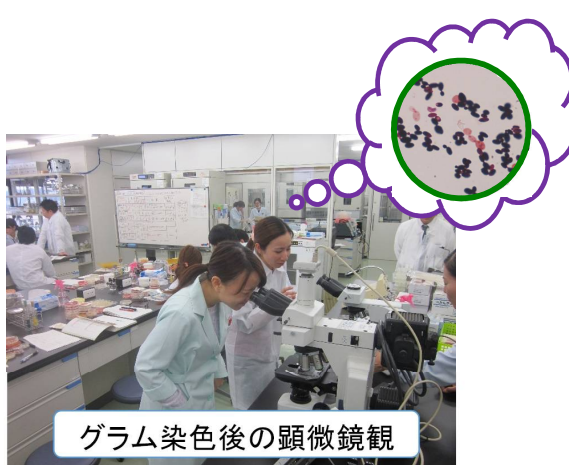
大腸菌群の判定の様子



簡便法による検査方法



公定法による検査方法



休憩中も協力企業による製品紹介

研修の休憩時間には、
現場ですぐに使える
衛生機材の紹介



