形式:対面セミナー 補足: 配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください(会場が未定の場合は、お手数ですが、Web ページでご確認ください)

ジャンル:食品 講習会コード: t d s 2 0 2 6 0 2 1 2 h

衛生確保に不可欠な細菌検査について、微生物とその中毒の基礎知識に加え、実務ノウハウと食中毒・事故を予防するポイントを解説! 検査担当者はもちろん、現場従事者や設備担当者も押さえておくべき衛生・HACCPの知見や原因細菌の検査法についても講義します。

食品製造における微生物学の基礎と検査の実務ノウハウ

~微生物学の基礎 / 無菌操作 / 培地作成 / 標本作製 / 分離 / 培養 / 保存 / 実地の検査~

講師:自治医科大学 非常勤講師 滝 龍雄 先生

略歴: 1973年 北里大学大学院修士課程修了後、自治医科大学 医学部を経て北里大学 医療衛生学部 准教授。

2014年 北里大学を退職。現在、自治医科大学、さいたま看護専門学校にて非常勤講師を務める。

教育: 微生物学(臨床/環境)の講義・実習

研究: ・易感染性宿主における細菌感染に対する抵抗性の増強について

・消毒薬を用いた食中毒起因菌の抑制について

●日 程 2026年2月12日(木) 10:30~17:00

●会 場 東京 ※都内中心部で調整中。詳細は Web ページをご確認ください

●受講料 39,600 円(税込/テキスト付) ※12/12 (金) までにお申込の場合、31,680 円 (2割引) となります

はじめに

- 1. 食品への異物混入事例
- 2. 食中毒とは
- 3. 食品衛生、HACCP (ハサップ)
- 4. HACCP と従来の食品製造との違い
- 5. 最新の HACCP に関する法令

I.微生物学の基礎

- 1. 微生物とは何か、分類、形態と種類、特徴
- 2. 原核生物と真核生物
- 3. 病原微生物と非病原微生物、好気性菌と嫌気性菌

Ⅱ.滅菌・消毒とは、消毒法と滅菌法

- 1. 滅菌と消毒の定義
- 2. 滅菌と消毒;物理的方法と化学的方法

Ⅲ.培地の種類と特徴、培地作成法

- 1. 培養とは、選択培地と非選択培地
- 2. 培地作成の実際

IV.顕微鏡標本の作成法

- 1. 染色の必要性
- 2. 無染色標本と染色標本、各種染色法

V.分離·培養検査法

- 1. 検体の選び方
- 2. 無菌操作法、塗抹法・各種培養法

VI.菌量測定法

- 1. 総菌数と生菌数
- 2. 細菌数の迅速定量法

VII.同定検査法

- 1. 形態観察
- 2. 生化学的性状・免疫学的性状
- 3. 迅速同定法
- 4. 最新の同定機器

垭.菌株保存法

- 1. 一時的菌株保存と長期間の菌株保存
- 2. 菌株の保存機関 など

IX.食品製造の現場で必要な病原性細菌検査の実際

- 1. 食中毒原因微生物;細菌、ウイルス
- 2. 主な食中毒原因細菌の細菌学的特徴と検査法
 - ●グラム陽性菌: 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌、セレウス菌
 - ●グラム陰性菌: サルモネラ、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌、リステリア、エルシニア

X.その他

- 1. 同定菌の由来の推定
- 2. クレーム品の菌の保存
- 3. 局方の試験法

※その他、微生物検査でお困りの事柄などございましたら事前にご連絡ください。可能な限り講師より知見をご紹介いただきます。

<本講座での習得事項>

1. 食中毒とは

- 2. 食品製造と HACCP について
- 3. **微生物:細菌とウイルス、真菌の違い**は何か
- 4. 微生物を除去するにはどうすれば良いか
- 5. 細菌の検出法(培地の選択、培養法、分離・同定法など) 6. 人に病原性のある食中毒原因細菌の検出法について

<講義概要>

食品製造においては、微生物汚染は重篤な問題となる。回収に繋がる重大事故が起こり、時には大きな保障問題に起こる。微生物 汚染に対する考え方として、汚染を完全に防ぐ場合と、非病原菌であれば存在していても構わない場合とがあるが、いずれにしても **微生物の汚染問題に対峙するためには全ての食品製造に携わる従事者の微生物知識を含めた衛生管理への意識向上が重要**である。

本講座では、微生物検査に携わる方は勿論、それ以外の方でも理解できるように解説する。具体的には、微生物学の基礎から、安全・安心のための滅菌・消毒法、細菌の培養法、分離・同定までの一連の検査技術の実際について順を追って説明する。更に、食品製造分野で問題となる細菌の特徴と検査法についても解説する。

本講座を通して微生物検査における疑問や問題点などが解消し、品質の高い製品開発につながる機会となることを期待している。

くお申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください (※は必須です)

	<u> </u>	
	FAX	$\overline{}$
03-	6261-7	924

申込講	座	2026/2/12 食品製造における微生物学の基礎と検査の実務ノウハウ		
会社名	*			
所在地 ※ (請求書等の送付先)		Ŧ		
	氏名※	TEL*		
参加者①	所属※	FAX 役職		
	Email*	@		
	会員登録	□ 登録する □ 登録しない (登録料・会費はかかりません	ん。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)	
参加者②	氏名※	TEL*		
	所属※	FAX 役職		
	Email*	@		
	会員登録	□ 登録する □ 登録しない (登録料・会費はかかりませ	ん。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)	
支払方	支払方法 _※		□ カード支払い □ 未定のため後日連絡する	
支払予:	P定日 _※ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □			
備考 ※				

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

Α	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください		
		送信先:entry@tech-d.jp		
В	E-mail	メール本文に<①【申込講座】②【会社名】③【所在地】④【氏名】⑤【所属】⑥【Email】⑦【TEL】		
		⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください		
С	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください		

- ② お申込受付後、受付完了のご連絡 (メールまたはお電話) をいたします
- ③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

- ① お申込後1週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください
- ② 開催日の7日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

- 受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください
- ※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

- ①銀行振込 (振込手数料は御社にてご負担願います)
- ②クレジットカード(支払方法はメールでご案内します)

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行	
支店	多摩センター支店 (909)	
口座番号	(普) 0973522	
名義	株式会社テックデザイン	

	名 称	株式会社テックデザイン(http://www.tech-d.jp/)		
主催	住 所	〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 階		
申込·問合先 電 話 03-6261-7920 FAX		FAX	03-6261-7924	
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) /	info@tech-d.jp	(問合)