

TOP セミナー情報

セミナー情報

年間スケジュール

過去実績

【申込受付中】「食品微生物検査実習（中級2日間）」のご案内

食品微生物検査実習の人気シリーズ「入門1日間」、「初級2日間」に続いて今年度も「中級2日間」を開催いたします。本実習では、黄色ブドウ球菌・大腸菌・大腸菌群・腸内細菌科菌群・サルモネラ属菌を対象とし「初級2日間」より、さらに一歩進んだ内容となっております。

食品衛生法等に定められた公定検査法を中心に解説・実習し、日頃検査業務に携わっていらっしゃる方々の疑問にもできる限りお答えして、現場で役立てていただけるカリキュラム構成となっております。

開催日時： 2026年11月11日(水)・11月12日(木)（[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
食協会員・特別会員 54,120円
（いずれもテキスト代および消費税を含みます）

申込方法： QRコードを読み取りメールフォームからお申し込みください。

※お申込開始：2026年10月1日（木）10時～



⇒[受講申込書](#)（QRコードが読み取れない場合は、こちらからお申込ください）
パソコンおよびスマートフォンどちらからもお申込いただけます。

※申込時に自動返信メールを差し上げております。

ご返信メールがない場合やメールフォームが開けない場合は、
メールにて kenshu@jfha.or.jp へお問い合わせください。

締 切 日： 受講申込締切日 ：11月8日（日）
受講料入金締切日 ：11月10日（火）

お申込み、受講料お振込のお願い

- ※1 受講申込をお送りいただき、受付後仮予約となります。
その後4～5日以内に参加証と請求書をメールにてお送りいたしますので、
期日までにお振込みください。
- ※2 請求書に追加の記載が必要な場合には、申込書に記載いただきますようお願いいたします。
- ※3 受講料は前払いとさせていただきます。
受講料のお支払いが確認できない場合は、受講をお断りする場合がございます。
- ※4 各研修会の入金締切日以降におけるキャンセルについては、ご返金できない場合があります。
あらかじめご了承ください。

以前の参加者アンケートより：

- 腸内細菌科菌群検査をやってみることができ、今後の参考になった。
- 食品の検査で黄色ブドウ球菌陽性を見たことがなく、陽性のコロニーを見られてよかった。
- 判定方法についてくわしく知れて良かった。
- コアグラーゼ試験やラテックス試験は行ったことがなく、学びになった。
- OMSEYをはじめから作るのは初めてで、とてもおもしろい経験ができた。

検査実習の風景：





デモンストレーションによる操作方法の説明



各自で菌を培地に塗抹



自分たちが接種した寒天培地の観察



スタッフによる技術的助言

注) 当協会では、ご提供をいただいた情報につきまして、適正な管理・利用とその保護に努めています。また、これらの情報は、当協会からの各種講習会及び出版物・共済・試験検査等のご案内等にも使用させていただく場合がありますので、ご了承ください。

お問い合わせ先

(公社) 日本食品衛生協会 食品衛生研究所 検査事業部 阿部・土屋
TEL 042-789-0218 / FAX 042-789-0355 / E-mail kenshu@jfha.or.jp

このホームページについて

プライバシーポリシー

求人情報

サイトマップ

検査項目・料金

栄養成分分析
微生物試験
栄養成分（海外向け）分析
食物アレルギー関連試験
ミネラル類、ビタミン類の分析
糖類、脂肪酸の分析
器具・容器包装、おもちゃの規格試験
食品中の食品添加物
食品添加物の成分規格試験

食品の成分規格試験
食品汚染物質等試験
医薬品、医薬部外品、化粧品試験
各種業界団体による自主基準試験
異物試験
放射能試験
輸入食品の検査
その他

試験情報

栄養成分分析
微生物試験
栄養成分（海外向け）分析
食物アレルギー関連試験
ミネラル類、ビタミン類の分析
糖類、有機酸、脂肪酸の分析
器具・容器包装、おもちゃの規格試験
食品中の食品添加物
食品添加物の成分規格試験

食品の成分規格試験
食品汚染物質等試験
医薬品、医薬部外品、化粧品試験
各種業界団体による自主基準試験
異物試験
放射能試験
輸入食品の検査
その他

セミナー情報

年間スケジュール
過去開催実績

試験検査センターについて

最新情報・トピックス

お申し込み方法

よくあるご質問

お問い合わせ

Copyright© JAPAN FOOD HYGIENE ASSOCIATION. All Rights Reserved.