



Tokyo Kasei塾 2025

食品編《オンライン専門講座》

申込締切
6/16
(月)

食品の生菌数測定の誤解

日時

2025年 7月1日(火) 13:30-15:40

開講方法

Zoomによるオンライン開催

定員

30名

受講料

《一 般》3,000円 《本学学生》1,500円
※申込締切後、コンビニの払込用紙を郵送いたします。
(別途300円の事務手数料をご負担いただきます)

対象

食品関係の企業に従事されている方、及びこのテーマに関心のある方

講師: 藤井 建夫
(東京家政大学大学院客員教授)

講座概要

生菌数(公定法)は各種の食品で成分規格として規定されているが、そもそもこの生菌数は、何を目的としたものだろうか。腐敗(品質管理)の指標なのか、安全性の確保(食中毒防止)が目的なのか曖昧である。また35℃培養のこの測定法は、チルド食品で問題となる低温細菌には不适当であるが、これまでの受講生からは自社のラボでの検査が不适当であったことに気付かれ、「目から鱗が落ちた」などありがたい評価をいただいている。ここでは、その他、生菌数測定の際の塗抹法と混釈法による菌数の違い、ストマッカーとホモゲナイザーの違いなどにも触れる。その結果は皆さんの常識とは違ったものであるかもしれない。

プロフィール

京都大学大学院農学研究科博士課程修了、東京水産大学・東京海洋大学教授、東京家政大学特任教授、日本食品衛生学会会長などを経て、現在、東京家政大学大学院客員教授、東京海洋大学名誉教授。専門分野:食品微生物学、食品衛生学。日本水産学会、日本食品衛生学会および日本食品微生物学会各名誉会員。「ガッテン!」、「ホンマでっか!?TV」、「林修の今でしょ!講座」、「羽鳥慎一モーニングショー」など数多くのメディアに出演。『魚の発酵食品』、『新・食品衛生学』、『食品微生物学の基礎』など著書多数。

☆申込締切後、コンビニの払込用紙を郵送いたしますので、期日までにコンビニエンスストアで

ご入金ください。※銀行・郵便局でのお取扱いはございません。

☆申込時にご登録のメールアドレスへ資料とZoomの招待メールをお送りします。講座開

講日の3日前(土日祝を除く)になっても届かない場合は、お問い合わせください。開講当日は、
ご自身のパソコン、スマートフォン、タブレット等で ご参加ください。

☆申込者以外の受講や複数人数での受講はご遠慮ください。

☆当日キャンセルの場合は、返金いたしませんのでご了承ください。その他キャンセルによる

返金はホームページをご覧ください。

☆お預かりした個人情報は、公開講座以外の目的には使用いたしません。

☆注意事項など詳細は、東京家政大学Tokyo Kasei塾2025食品編のホームページをご覧
ください。

Tokyo Kasei塾2025受講申込書

※受講ご希望の方は、右記QRコード申込専用E-mailにアクセスまたは、メール・FAX・郵送にて必要事項を記入の上お申込ください。

電話でのお申込は受付けておりませんので、ご注意ください。

※メールにてお申込の場合、メール受信後に当センターより確認の返信をいたします。返信が届かない場合は、電話にてお問い合わせください。



申込専用E-mail

ふりがな		勤務先名	(所属)
お名前	(年齢) (男・女)		
ご住所	〒	在 学 生	学部 学科 学年
メール アドレス		電話番号	自宅または勤務先 携帯

【お問い合わせ・お申込先】東京家政大学 地域連携推進センター 〒350-1398 埼玉県狭山市稲荷山2-15-1

TEL 04-2955-6959 FAX 04-2955-6929 E-mail chiikiuobo@tokyo-kasei.ac.jp

(受付時間/平日9:00~17:00 土曜 9:00~12:00)



大学HP