

第2章 理化学試験

2. 油脂の変質試験

1 酸価 2 過酸化物価 3 チオバルビツール酸価

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
①新鮮な油脂試料：	提出年月日： 年 月 日
②酸化した油脂試料：	天候： 気温： °C 湿度： %
酸化条件：	

結 果

1 酸 価 (AV)

試料	S	a	F	AV
①	g	mL		
②	g	mL		

$$AV \text{ (mg/g)} = \frac{5.611 \times a \times F}{S}$$

S : 油脂試料の秤取量
a : 0.1mol/L 水酸化カリウム・エタノール溶液の滴定量
F : 0.1mol/L 水酸化カリウム・エタノール溶液の力価

2 過酸化物価 (POV)

試料	S	a	b	F	POV
①	g	mL	mL		
②	g	mL	mL		

$$POV \text{ (meq/kg)} = 0.01 \times (a - b) \times F \times \frac{1000}{S}$$

S : 油脂試料の秤取量 (g)
a : 本試験の0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の滴定量
b : 空試験の0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の滴定量
F : 0.01mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の力価

3 チオバルビツール酸価 (TBAV)

試料	530nmにおける吸光度	油脂試料 1 g 当たりの吸光度
①		
②		

考 察

--

第2章 理化学試験

3. 魚肉の変質・鮮度試験

1 揮発性塩基窒素の測定

2 ヒスタミンの検出

3 K値の測定

実験テーマ：			
氏名：		共同実験者：	
学籍番号：		実験年月日：	年 月 日
試料名：		提出年月日：	年 月 日
		天候：	気温： °C 湿度： %

結 果

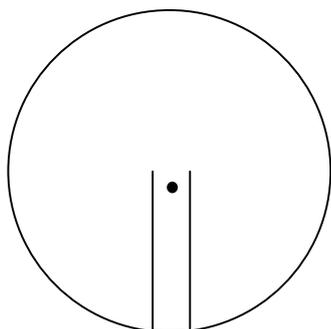
1 揮発性塩基窒素（VBN）の測定

a	b	F	VBN	判 定
mL	mL			
mL	mL			

$$\text{VBN (mg\%)} = 0.28 \times (a - b) \times F \times \frac{100}{0.1}$$

a : 0.01mol/L 硫酸溶液の滴定量
 b : 空試験の滴定量
 F : 0.01mol/L 硫酸溶液の力価

2 ヒスタミンの検出



判 定：

3 K値の測定

E 250nm A	E 250nm B	K 値	判 定

$$\text{K 値(\%)} = \frac{\text{E 250nm A}}{\text{E 250nm A} + \text{E 250nm B}} \times 100$$

E 250nm A : 溶出液Aの250nmにおける吸光度
 E 250nm B : 溶出液Bの250nmにおける吸光度

考 察

第2章 理化学試験

4. 牛乳の鮮度試験および規格 1～5

実験テーマ：			
氏名：	共同実験者：		
学籍番号：	実験年月日：	年	月 日
試料名：	提出年月日：	年	月 日
	天候：	気温： °C	湿度： %

結 果

1 比 重

温 度	比重値	5%加水した場合の比重値
-----	-----	--------------

2 酸 度

Fの算出 0.1N NaOHの消費量 (mL)

1回目	2回目	3回目	平均値
-----	-----	-----	-----

F 値

10mL中の乳酸量 0.1N NaOHの消費量 (mL)

1回目	2回目	3回目	平均値
-----	-----	-----	-----

乳酸量

酸 度

3 脂肪測定

乳脂肪分

4 アイスクリームの脂肪測定

乳脂肪分

5 牛乳の無脂乳固形分の測定

アルミ秤量管 (恒量)	
試料2.5mLとアルミ秤量管の合計重量	
アルミ秤量管と試料乾燥物質の合計重量	

$$\text{水分} = \frac{\text{③} - \text{⑦}}{\text{③} - \text{①}} \times 100 \quad \text{全乳固形分} = \frac{\text{⑦} - \text{①}}{\text{③} - \text{①}} \times 100$$

①：試料2.5mLを入れる前のアルミ秤量管の重量

②：試料2.5mLとアルミ秤量管の合計重量

③：アルミ秤量管と試料乾燥物質の合計重量

考 察

--

第2章 理化学試験

5. 残留農薬および揮発性有機化合物（VOC）試験

1 穀類中ポジティブリスト制度対象57種残留農薬（GC-MS法）

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
GC-MS条件：	天候： 気温： ℃ 湿度： %

結 果

--

考 察

--

参考文献

--

第2章 理化学試験

5. 残留農薬および揮発性有機化合物（VOC）試験

2 水道水中23種揮発性有機化合物（VOC）（HS-GC-MS法）

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
HS-GC-MS条件：	天候： 気温： ℃ 湿度： %

結 果

--

考 察

--

参考文献

--

第2章 理化学試験

6. 遺伝子組換え食品の検査

3 DNA抽出

4 PCRによる増幅（電気泳動）

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：トウモロコシ穀粒の粉碎試料	提出年月日： 年 月 日
	天候： 気温： °C 湿度： %

結 果

3 DNA抽出

回収されたDNA量は、dsDNAでは260nmにおける吸光度が1の時、50 $\mu\text{g/mL}$ と計算できるので次の式で求められる。

$$\text{DNA濃度} (\mu\text{g/mL}) = \text{吸光度OD} (260\text{nm}) \times 50$$

なお、DNAの純度は、純粋なdsDNAでは $\text{OD} (260\text{nm}) / \text{OD} (280\text{nm})$ の比が1.8となるので、比が1.8に近いほど純度が高いことになる。

試料のDNA濃度：	$\mu\text{g/mL}$
-----------	------------------

4 PCRによる増幅

増幅物の電気泳動後、EtBr液にてゲルを染色し、UVライト下にて写真撮影する。泳動パターンを観察して、検査試料に170bpの増幅物が存在することを確認する。

模式図（写真の貼り付けでもよい）

考 察

--

第3章 食品添加物試験

1. 保存料（安息香酸，ソルビン酸，デヒドロ酢酸等の一斉分析）

1 高速液体クロマトグラフィーによる定量（安息香酸・ソルビン酸・デヒドロ酢酸）

実験テーマ：			
氏名：	共同実験者：		
学籍番号：	実験年月日：	年	月 日
試料名：	提出年月日：	年	月 日
	天候：	気温： °C	湿度： %

結 果

検量線

	安息香酸	ソルビン酸	デヒドロ酢酸
	(ピーク面積またはピーク高さ)		
0 μ g/mL	0	0	0
4			
8			
12			
16			
20			

試料中保存料含有量

	保持時間	面積または高さ	保存料の種類	含有量(g/kg)
試料1 ()				
試料2 ()				
試料3 ()				

考 察

参考文献

第3章 食品添加物試験

1. 保存料（安息香酸，ソルビン酸，デヒドロ酢酸等の一斉分析）

2. ガスクロマトグラフィーによる定量（安息香酸・ソルビン酸・デヒドロ酢酸）

実験テーマ：			
氏名：	共同実験者：		
学籍番号：	実験年月日：	年	月 日
試料名：	提出年月日：	年	月 日
	天候：	気温： °C	湿度： %

結 果

検量線

	安息香酸	ソルビン酸	デヒドロ酢酸
	(ピーク面積またはピーク高さ)		
10 μ g/mL			

試料中保存料含有量

	保持時間	面積または高さ	保存料の種類	含有量(g/kg)
試料1 ()				
試料2 ()				
試料3 ()				

考 察

参考文献

第3章 食品添加物試験

1. 保存料（安息香酸，ソルビン酸，デヒドロ酢酸等の一斉分析）

3 パラオキシ安息香酸エステル類の高速液体クロマトグラフィーによる定量

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
	天候： 気温： °C 湿度： %

結 果

検量線

	エチル	エチル	イソプロピル	プロピル	イソブチル	ブチル
	(ピーク面積またはピーク高さ)					
0 μ g/mL	0	0	0	0	0	0
4						
8						
12						
16						
20						

試料中保存料含有量

	保持時間	面積または高さ	保存料の種類	含有量(g/kg)
試料1 ()				
試料2 ()				
試料3 ()				

考 察

--

参考文献

--

第3章 食品添加物試験

1. 保存料（安息香酸，ソルビン酸，デヒドロ酢酸等の一斉分析）

4 プロピオン酸のガスクロマトグラフィーによる定量

実験テーマ：			
氏名：	共同実験者：		
学籍番号：	実験年月日：	年	月 日
試料名：	提出年月日：	年	月 日
	天候：	気温： °C	湿度： %

結 果

検量線

	プロピオン酸 (ピーク面積またはピーク高さ)
10 μ g/mL	

試料中保存料含有量

	保持時間	面積または高さ	保存料の種類	含有量(g/kg)
試料1 ()				
試料2 ()				
試料3 ()				

考 察

参考文献

第3章 食品添加物試験

2. 防かび剤

1 オルトフェニルフェノール, ジフェニル, チアベンダゾールの定量 (高速液体クロマトグラフィー)

実験テーマ：			
氏名：	共同実験者：		
学籍番号：	実験年月日：	年	月 日
試料名：	提出年月日：	年	月 日
天候：		気温： °C	湿度： %

結 果

検量線

	オルトフェニルフェノール (OPP)	ジフェニル (DP)	チアベンダゾール (TBZ)
	(ピーク面積またはピーク高さ)		
0 μ g/mL	0	0	0
4			
8			
12			
16			
20			

試料中防かび剤含有量

	保持時間	面積または高さ	防かび剤の種類	含有量(g/kg)
試料1 ()				
試料2 ()				
試料3 ()				

考 察

--

参考文献

--

第3章 食品添加物試験

3. 甘味料

1 アセスルファムカリウム等の高速液体クロマトグラフィーによる定量

実験テーマ：			
氏名：	共同実験者：		
学籍番号：	実験年月日：	年	月 日
試料名：	提出年月日：	年	月 日
	天候：	気温： °C	湿度： %

結 果

検量線

	アセスルファムカリウム	アスパルテーム	サッカリン
	(ピーク面積またはピーク高さ)		
0 μ g/mL	0	0	0
4			
8			
12			
16			
20			

試料中甘味料含有量

	保持時間	面積または高さ	甘味料の種類	含有量(g/kg)
試料1 ()				
試料2 ()				
試料3 ()				

考 察

参考文献

第3章 食品添加物試験

4. 発色剤

1 亜硝酸ナトリウム（吸光光度法）

実験テーマ：			
氏名：	共同実験者：		
学籍番号：	実験年月日：	年	月 日
試料名：	提出年月日：	年	月 日
天候：		気温： °C	湿度： %

	計測対象		計測対象
As		A4	
A1		A5	
A2		A6	
A3			

結 果

吸光度

As		A1		A2		A3	
A4		A5		A6			
Asb		A1b		A2b		A3b	
A4b		A5b		A6b			
An							
Anb							

各試料の亜硝酸根量

A1		A2		A3	
A4		A5		A6	
An					

	亜硝酸根量 (g/kg)	使用基準 (g/kg)	判 定
ハム			
魚肉ソーセージ			
ウインナー			

考 察

--

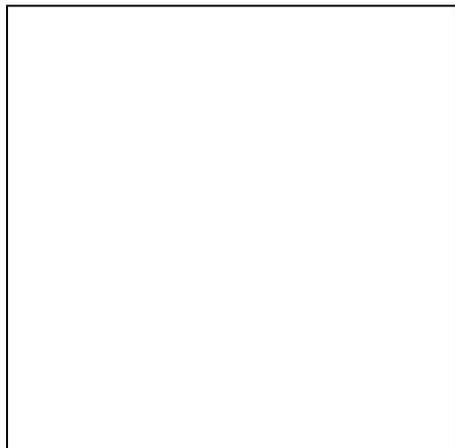
第3章 食品添加物試験

5. 着色料

1 酸性タール色素（PPC法・TLC法）

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
	天候： 気温： °C 湿度： %

色素展開後のスポットの様子



結 果

標準色素 1 の溶媒の移動距離 a	
標準色素 1 の移動距離 b	
標準色素 1 のRf値 = b/a =	

標準色素 7 の溶媒の移動距離 a	
標準色素 7 の移動距離 b	
標準色素 7 のRf値 = b/a =	

標準色素 2 の溶媒の移動距離 a	
標準色素 2 の移動距離 b	
標準色素 2 のRf値 = b/a =	

標準色素 8 の溶媒の移動距離 a	
標準色素 8 の移動距離 b	
標準色素 8 のRf値 = b/a =	

標準色素 3 の溶媒の移動距離 a	
標準色素 3 の移動距離 b	
標準色素 3 のRf値 = b/a =	

標準色素 9 の溶媒の移動距離 a	
標準色素 9 の移動距離 b	
標準色素 9 のRf値 = b/a =	

標準色素 4 の溶媒の移動距離 a	
標準色素 4 の移動距離 b	
標準色素 4 のRf値 = b/a =	

標準色素10の溶媒の移動距離 a	
標準色素10の移動距離 b	
標準色素10のRf値 = b/a =	

標準色素 5 の溶媒の移動距離 a	
標準色素 5 の移動距離 b	
標準色素 5 のRf値 = b/a =	

標準色素11の溶媒の移動距離 a	
標準色素11の移動距離 b	
標準色素11のRf値 = b/a =	

標準色素 6 の溶媒の移動距離 a	
標準色素 6 の移動距離 b	
標準色素 6 のRf値 = b/a =	

標準色素12の溶媒の移動距離 a	
標準色素12の移動距離 b	
標準色素12のRf値 = b/a =	

試料 1 の溶媒の移動距離 a	
試料 1 の移動距離 b	
試料 1 のRf値= b/a =	

試料 4 の溶媒の移動距離 a	
試料 4 の移動距離 b	
試料 4 のRf値= b/a =	

試料 2 の溶媒の移動距離 a	
試料 2 の移動距離 b	
試料 2 のRf値= b/a =	

試料 5 の溶媒の移動距離 a	
試料 5 の移動距離 b	
試料 5 のRf値= b/a =	

試料 3 の溶媒の移動距離 a	
試料 3 の移動距離 b	
試料 3 のRf値= b/a =	

試料 6 の溶媒の移動距離 a	
試料 6 の移動距離 b	
試料 6 のRf値= b/a =	

試料 n の溶媒の移動距離 a	
試料 n の移動距離 b	
試料 n のRf値= b/a =	

各試料の含有酸性タール色素の推定

試料	Rf値	推定色素
試料 1		
試料 2		
試料 3		
試料 4		
試料 5		
試料 6		
試料 n		

考 察

--

第4章 微生物試験

2. 食品の細菌検査

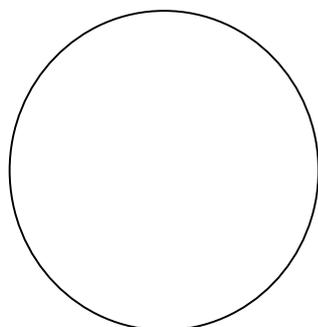
1 生菌数

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
使用培地：	天候： 気温： ℃ 湿度： %
培養温度：	培養時間：

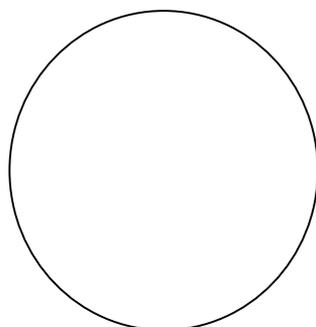
結 果

培養所見

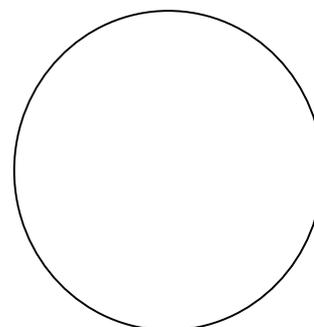
培養所見：コロニーの様子	
--------------	--



10倍希釈



100倍希釈



1000倍希釈

	10倍希釈	100倍希釈	1000倍希釈
シャーレ1			
シャーレ2			

計算式

班の結果(食品1g当たりの生菌数)

考 察

--

第4章 微生物試験

2. 食品の細菌検査

2 大腸菌群

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
	天候： 気温： °C 湿度： %

結 果

大腸菌群（確定試験・完全試験）

材 料		確定試験 EMBでの定型集落 の有無	完全試験 乳糖ブイヨン発酵管 ガス発生	グラム染色
加熱食材	菌株 1	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 2	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 3	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 4	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
非加熱食材	菌株 1	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 2	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 3	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 4	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	

MPN（最確数）法による菌数の算出（陽性数／試料接種発酵管数）

	() mL				
a					
b					
c					
d					
e					

※最確数表によりMPN値を求める

a		
b		
c		
d		
e		

考 察

--

第4章 微生物試験

2. 食品の細菌検査

3 糞便系大腸菌群

実験テーマ：			
氏名：	共同実験者：		
学籍番号：	実験年月日：	年	月 日
試料名：	提出年月日：	年	月 日
	天候：	気温： °C	湿度： %

結 果

糞便系大腸菌群（定性試験）

材 料		EMBでの定型集落の有無	乳糖ブイヨン発酵管ガス産生	
食材①	菌株 1	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 2	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 3	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 4	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
食材②	菌株 1	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 2	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 3	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株 4	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	

糞便系大腸菌群の判定結果

考 察

第4章 微生物試験

2. 食品の細菌検査

4 大腸菌

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
	天候： 気温： °C 湿度： %

結 果

菌株名	グラム染色	インドール試験 (I)	メチルレッド反応試験 (M)	Voges-Proskauer 反応試験 (Vi)	クエン酸塩利用試験 (C)	44.5°Cでの発育

菌名結果

考 察

第4章 微生物試験

2. 食品の細菌検査

5 飲料水の細菌検査

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
	天候： 気温： ℃ 湿度： %

生菌数測定法

結 果

	10倍希釈	100倍希釈	1000倍希釈
シャーレ1			
シャーレ2			

考 察

大腸菌群検査法（LB-BGLB法）

結 果

材料		推定試験 ガス発生の有無	確定試験 EMBでの 定型集落の有無	完全試験 LB発酵管 ガス産生	グラム染色
	菌株1	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株2	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株3	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	
	菌株4	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性	

大腸菌群の判定

考 察

大腸菌群検査法（特定酵素基質培地法）

ONPG法の結果

XGAL法の結果

考 察

第4章 微生物試験

2. 食品の細菌検査

6 乳酸菌

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
使用培地：	天候： 気温： ℃ 湿度： %
培養温度：	培養時間：

結 果

希釈倍率：	倍	出現コロニー数：

試料 1 mL中の生菌数計算式：

試料 1 mL中の乳酸菌数：

CFU/mL

コロニーの特徴：

その他気づいた点：

考 察

第4章 微生物試験

2. 食品の細菌検査

7 黄色ブドウ球菌

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
使用培地：	天候： 気温： ℃ 湿度： %
培養温度：	培養時間：

結 果

定型的コロニー数：

コアグラゼ試験を行った菌株数：

株

コアグラゼ試験陽性株の有無：

コアグラゼ試験陽性株数：

株

コロニーの特徴：

その他気づいた点：

考 察

第4章 微生物試験

2. 食品の細菌検査

8 腸炎ビブリオ

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
使用培地：	天候： 気温： °C 湿度： %
培養温度：	培養時間：

結 果

腸炎ビブリオが疑われるコロニーの有無

検体の10倍希釈液を1 mL接種した試験管①：
検体の10倍希釈液を1 mL接種した試験管②：
検体の10倍希釈液を1 mL接種した試験管③：
検体の100倍希釈液を1 mL接種した試験管①：
検体の100倍希釈液を1 mL接種した試験管②：
検体の100倍希釈液を1 mL接種した試験管③：
検体の100倍希釈液を0.1 mL接種した試験管①：
検体の100倍希釈液を0.1 mL接種した試験管②：
検体の100倍希釈液を0.1 mL接種した試験管③：

腸炎ビブリオ同定試験の結果

検体の10倍希釈液を1 mL接種した試験管①：
検体の10倍希釈液を1 mL接種した試験管②：
検体の10倍希釈液を1 mL接種した試験管③：
検体の100倍希釈液を1 mL接種した試験管①：
検体の100倍希釈液を1 mL接種した試験管②：
検体の100倍希釈液を1 mL接種した試験管③：
検体の100倍希釈液を0.1 mL接種した試験管①：
検体の100倍希釈液を0.1 mL接種した試験管②：
検体の100倍希釈液を0.1 mL接種した試験管③：

腸炎ビブリオ同定試験における陽性試験管の本数

検体の10倍希釈液を1 mL接種した試験管：	本
検体の100倍希釈液を1 mL接種した試験管：	本
検体の100倍希釈液を0.1 mL接種した試験管：	本

試料 1 g 当たりの腸炎ビブリオ最確数

MPN/g

コロニーの観察・その他気づいた点：

--

考 察

--

第5章 衛生管理手法

1. 微生物の簡易検査

1 手指の細菌

実験テーマ：			
氏名：		共同実験者：	
学籍番号：		実験年月日：	年 月 日
天候：	気温： °C	湿度： %	提出年月日： 年 月 日

結 果

①一般細菌数

標準寒天培地 37°C 24時間培養

試料		コロニーカウント数1/2	
培養開始日時		コロニーカウント数2/2	
培養終了日時		平均（菌数）	

②黄色ブドウ球菌

卵黄加マンニット食塩寒天培地 37°C 24~48時間培養

試料		コロニーカウント数1/2	
培養開始日時		コロニーカウント数2/2	
培養終了日時		平均（菌数）	
		うち黄色ブドウ球菌 1/2	
		うち黄色ブドウ球菌 2/2	
		平均（黄色ブドウ球菌）	

考 察

第5章 衛生管理手法

1. 微生物の簡易検査

2 スタンプ法（コンタクト平板法）

実験テーマ：			
氏名：		共同実験者：	
学籍番号：		実験年月日：	年 月 日
天候：	気温： °C	湿度： %	提出年月日： 年 月 日

結 果

①食品，器具，機械，設備など表面が平滑な検体

使用培地		試料	
培養温度		培養時間	
コロニーカウント数1/2		コロニーカウント数2/2	
平均（菌数）			

②手指検体

使用培地		試料	
培養温度		培養時間	

コロニーの観察

--

考 察

--

第5章 衛生管理手法

1. 微生物の簡易検査

3 ふき取り法（スワブ法）

実験テーマ：	
氏名：	共同実験者：
学籍番号：	実験年月日： 年 月 日
試料名：	提出年月日： 年 月 日
	天候： 気温： ℃ 湿度： %

結 果

ふき取り器具名		使用培地	
培養温度		培養時間	
コロニーカウント数1/2		コロニーカウント数2/2	
平均（菌数）			

考 察

第5章 衛生管理手法

1. 微生物の簡易検査

4 落下菌法と衝突法（エアーサンプラー）

実験テーマ：			
氏名：	共同実験者：		
学籍番号：	実験年月日：	年	月 日
天候：	気温： °C	湿度： %	提出年月日： 年 月 日

結 果

落下菌法

①一般細菌数

標準寒天培地 35±1°C 48±3時間培養

試料	コロニーカウント数1/2
培養開始日時	コロニーカウント数2/2
培養終了日時	平均（菌数）

②真菌数

ポテトデキストロース寒天培地 23±2°C 7日間培養

試料	コロニーカウント数1/2
培養開始日時	コロニーカウント数2/2
培養終了日時	平均（菌数）

衝 突 法

使用機器	空気サンプリング量
使用培地	
試料 (サンプリング場所)	コロニーカウント数1/2
培養開始日時	コロニーカウント数2/2
培養終了日時	平均（菌数）

考 察

--

第5章 衛生管理手法

2. 清浄度検査

1 ATP測定法

実験テーマ：			
氏名：		共同実験者：	
学籍番号：		実験年月日：	年 月 日
天候：	気温： °C	湿度： %	提出年月日： 年 月 日

結 果

①手指の洗浄効果測定

使用機器	
試料	
洗浄前測定値(RLU)	
洗浄前測定値(RLU)	

②清浄度測定

使用機器	
試料①	
測定値①(RLU)	
試料②	
測定値②(RLU)	

考 察

--

第5章 衛生管理手法

2. 清浄度検査

2 たんぱく質検出法

実験テーマ：			
氏名：		共同実験者：	
学籍番号：		実験年月日：	年 月 日
天候：	気温： °C	湿度： %	提出年月日： 年 月 日

結 果

結果①

使用機器 (キット)	
試料	
判定 (観察結果)	

結果②

使用機器 (キット)	
試料	
判定 (観察結果)	

結果③

使用機器 (キット)	
試料	
判定 (観察結果)	

考 察

--