

식품안전 미생물 교육



일시 : 2011.04.27(수) ~ 28(목) 10:00~18:00

장소 : 서울대학교 농업생명과학대학

이론교육 - 203동 201호, 실습교육 - 200동 1032호

주최 : 서울대학교 농업생명과학연구소

주관 부서 : 서울대학교 식품안전성 및 독성연구센터(ARC) 사업단

서울대학교 식품생명공학 WCU 사업단 (식품안전위생교육센터)

Contents

■ Program	(3)
■ 강의자료	(6)
■ 실습노트	(136)
- 지표균 검출실험 (정량실험)	(137)
☞ 선택배지 제작	
☞ 손/도구표면의 미생물 실험	
☞ 식품의 미생물 실험	
☞ 공기의 미생물 실험	
- API test : 미생물(unknown균) 동정실험	(147)
- 병원성균 검출 실험(정성실험)	(149)
☞ <i>Listeria monocytogenes</i>	
☞ <i>Salmonella</i> spp.	
☞ <i>E. coli</i> O157:H7	
☞ <i>Staphylococcus aureus</i>	
☞ <i>Bacillus cereus</i>	
- Rea Time PCR	(159)

Program

■ 일 시 : 2011년 02월 23일(수) ~ 24일(목) / 10:00 ~ 18:00

■ 장 소 : 서울대학교 농업생명과학대학

- 이론 교육 (203동 201호 - 세미나실)

- 실습 교육 (200동 1040호 - 식품위생학실)

■ 세부일정

- 02월 23일 (수)

교육시간	교육내용	교육자
09:40~10:00	- 교육 접수 및 등록	
10:00~10:30	- 식품안전위생 개론 ☞식품안전위생 필요성 ☞식중독 발병 현황 ☞식중독 및 식품사고 사례	교수 서울대학교
10:30~12:00	- 병원성 미생물 특징	
12:00~12:45	- 실험 설명 및 주의사항	
12:45~14:00	- 점심시간	
14:00~16:00 (실습 1.)	- 지표균 검출 실험 (정량실험) ☞선택배지 제작 ☞손/도구표면의 미생물 실험 (Swab test, petrifilm) ☞식품의 미생물 실험 (petrifilm) ☞공기의 미생물 실험 (Air sampler)	실습 조교
16:00~17:00 (실습 2.)	- 병원균 검출 실험 1. (정성실험 : 증균단계) ☞ <i>Listeria monocytogenes</i> ☞ <i>Salmonella</i> spp. ☞ <i>E. coli</i> O157:H7 ☞ <i>Staphylococcus aureus</i> ☞ <i>Bacillus cereus</i>	
17:00~17:40 (실습 3.)	- API test : 미생물 (unknown 균) 동정 실험	
17:40~18:00	- 실험 정리 및 익일 교육일정 공지	

- 02월 24일 (목)

교육시간	교육내용	교육자
10:00~12:00	-. 식중독 균 저감화 방법 ☞최신 열처리 방법 ☞최신 비열처리 방법 ☞수송·저장 중 저감화 방법 -. 지표균 및 병원균 검출 방법 ☞지표균 (정량분석) ☞병원균 (정성분석)	교수 (서울대학교)
12:00~13:30	-. 점심시간	
13:30~15:30 (실습 4.)	-. Real Time PCR 실습 ☞ <i>Listeria monocytogenes</i> ☞ <i>Salmonella</i> spp. ☞ <i>E-coli</i> O157:H7 ☞ <i>Staphylococcus aureus</i> ☞ <i>Bacillus cereus</i>	실습 조교
15:30~17:30	-. 지표균 검출 (정량분석) 결과 분석	
	-. API test 결과 확인	
	-. 병원균 검출 실험 2. (정성실험 : 확인단계) ☞selective agar test, Latex test	
17:30~18:00	-. Real Time PCR 결과 확인	
18:00~18:10	-. 교육 결과 정리 및 마무리 (설문조사)	