

2021年度

‘栄研’ 食品微生物検査 精度管理サーベイのご案内

○ はじめに

衛生的で安全かつ良質の食品を確保するためには、特に微生物危害の排除が必要であり、食品および製造環境中の微生物を検査し、食品の品質を科学的に管理しなければなりません。このような状況において、試験室の能力（技量）を客観的に評価することが求められてきています。

「外部精度管理」では、同一の検体を用いて複数の試験室が行った試験結果を比較する事により、自らの試験室の能力を客観的に評価・確認することができます。

本年も一般財団法人日本食品分析センター様のご協力をいただき本精度管理サーベイを実施いたします。

皆様のお役に立てればと考えておりますので、ぜひご参加賜りますようご案内いたします。

○ 本サーベイの特徴

- 食品をベースとした試料のため、試料の採取・調製から試験全般にわたっての問題点を効果的に発見できます。
- 試料の均一性と安定性を確認し、報告書に確認結果を記載しています。
- 試験項目には、対象菌の菌数を測定する試験（定量試験）だけでなく、対象菌かどうかを鑑別する試験（定性試験）も含まれています。
- 参加者が採用した試験方法に関する情報を報告書に記載しています。
- 評価結果に基づいて、外れ値となる要因を考察し、報告書に記載しています。
また、より詳しく解説するためのフォローアップセミナーを予定しています。

【試験項目】

- 一般生菌数（定量）／大腸菌群（定性）／大腸菌（定性）／黄色ブドウ球菌（定性）
（※一部の試験項目のみの参加も可能です。参加費は変わりませんのでご了承ください。）

【試料内容】

- ポタージュース（冷凍品）・・・2種類（延べ8項目）

【評価方法】

- 定量：各試料の一般生菌数をzスコア解析とヒストグラム解析で評価
定性：回答の正誤

【募集数】

- 150セット

【参加費用・参加証明書】

- 22,000円（税込）

※報告書(PDFファイル)はメールにて送信いたします。参加証明書は郵送にてお送りいたします。

主催： 栄研化学株式会社

協力： 一般財団法人日本食品分析センター

‘栄研’食品微生物検査精度管理サーベイ 実施要綱

栄研化学株式会社ホームページよりお申し込みください。

お申込方法

URL : <http://www.eiken.co.jp/efs>

実施スケジュール

4月 上旬	栄研化学ホームページにて参加募集開始
7月26日(月)	参加募集締切 <small>※ 締切日前でも予定数になり次第、受付を締切らせて頂きます。予めご了承ください。</small>
8月30日(月)	試料発送予定日 <small>※ (一財)日本食品分析センターより送付いたします。</small>
9月24日(金)	試験結果の提出期限(必着)
11月 上旬	報告書(解析結果)のメール送信予定

フォローアップセミナー

2022年
2月頃予定

セミナー概要(予定)

- サーベイ試料の調製及び評価
- サーベイ試験結果と評価
- 参加者が採用した試験方法の集計
- 外れ値となる要因の考察
- 試験技術向上のための管理ポイント
- 質疑応答

お問い合わせ先

栄研化学株式会社
マーケティング2部1課
〒110-8408 東京都台東区台東4丁目19番9号

TEL 03-5846-3284 FAX 03-5846-3292

E-mail : efs2013@eiken.co.jp

