

AOAC 日本主催（共催：日本バイオテクノロジー認証機構）2021 技能試験（微生物試験）

食品工場の試験室をはじめ、食品を対象とする多くの試験室では、規模の大小にかかわらず、微生物試験が広く行われ、試験結果は製品の品質や安全性を判断するために重要な役割を担っています。

こうした試験を担っている皆様は、ご自身が行っている試験結果が適切かどうか、不安になることがあるのではないのでしょうか。

その不安を解消するための方法として、他の試験室と同じ試料を試験し、その結果を比較することで客観的な評価を行う技能試験プログラムがあります。技能試験プログラムに参加することで、試験室の試験能力の把握、試験担当者の実施手順の評価、さらには改善に役立てることが可能になります。

一般社団法人 AOAC 日本は、一般社団法人日本バイオテクノロジー認証機構との共催により、ISO/IEC 17043 に従った微生物試験の基本である一般生菌数の技能試験プログラムの提供を行います。また、結果に関する解説とご質問にお答えするフォローアップセミナーを今年も開催いたします。

皆様のご参加をお待ちしています。

本プログラムの特徴は：

■自然汚染試料を提供します。

試料は、均質化した魚のすり身調製品（未加熱）です。菌を添加したものではありません。

■通常実施されている試験手順で参加できます。

試験法の指定はありません。

実際に日頃取り扱われている食品に近い試料ですので、通常実施されている初期懸濁液調製（抽出操作）手順からの評価が可能です。

試験の手順の妥当性を確認するだけでなく、改善にもご利用いただけます。

試験項目： 一般生菌数

試料： 魚のすり身調製品（自然汚染品）＜冷凍でお届けします＞

試験回数： 1回

結果の評価方法： σ スコアによる

参加募集期間：2021年8月25日（水）～2021年9月30日（木）（ホームページより申込み）

試料発送： 2021年10月11日（月）

結果報告締切：2021年10月22日（金）

フォローアップセミナー：2021年12月（予定）

参加費（フォローアップセミナーを含む）： 14,000円（会員：12,000円）（税込み）

【会員：AOACIJS 会員、AOAC 日本賛助会員、食品衛生協会会員・特別会員、JMAC 会員】

技能試験実行委員会：

委員長 荒木恵美子（一般社団法人 AOAC 日本／公益社団法人日本食品衛生協会）

委員 荒川史博（日本ハム株式会社 中央研究所 品質科学センター）

五十君静信（東京農業大学）

松田りえ子（国立医薬品食品衛生研究所安全情報部）

守山隆敏（一般社団法人 AOAC 日本／スリーエム・ジャパン株式会社）

事務局 森 曜子（一般社団法人 AOAC 日本／公益社団法人日本食品衛生協会）

お問い合わせ先：（一社）AOAC 日本 技能試験事務局 e-mail: aoacpt@jbco.or.jp