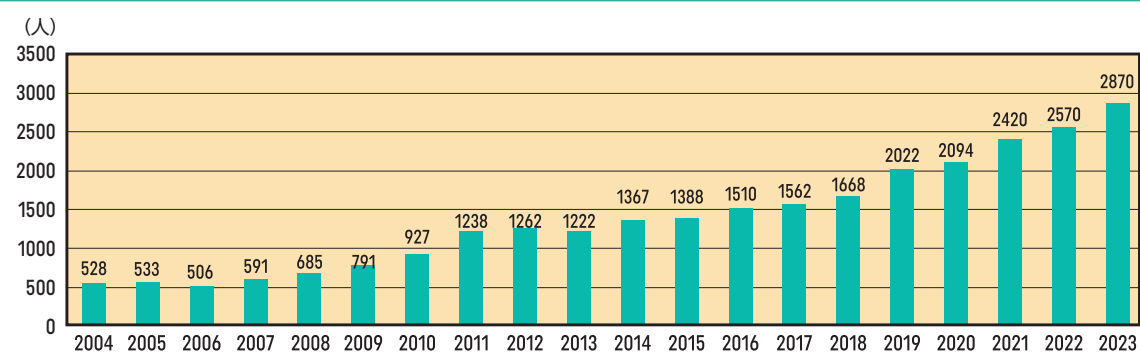


図2 「細菌検査技能評価試験」の参加者数は年々増加している



の相対的な位置を表す指標で、Zスコアの±2を超えた場合、「疑わしい・不満足」という結果になる。



写真 細菌検査技能評価試験サンプル。日常的に行っている検査方法で検査品から採取する

日本食品検査の細菌検査技能評価試験には次の六つの特徴がある。

- ISO/IEC 17043... 2010 認定取得
- 信頼できる技能評価試験提供者の指標として、国際的に広く知られている ISO/IEC 17043... 2010 の認定を取得し、均質性および安定性基準をクリアした試料のみを配布している。
- 年間参加者数が多い
- 04年に技能評価試験を開始して以来、年々参加者数が増加しており、23年の参加者は2870人となっている(図2)。参加人数が非常に多いため、Zスコアにおいて統計的に信頼性の高い

### 開催回数・参加者が多く 評価結果に高い信頼性

評価結果を得ることができる。

- 年間開催回数が多い
- 2〜3カ月に1回、年に計5回と試験の開催回数が多く、参加者は都合の良いタイミングで試験を受けられる。試験を受けて不満足・疑わしいという結果が出ても、短い間隔で日程が組まれているので、自社の検査体制を見直し、再度試験を受けることができる。
- 結果登録から報告書送付までが早い
- 参加者は送付されたメールのURLから、受験番号・パスワードを入力し検査の結果を登録するが、その登録から報告書送付までの期間が早く、約5週間で詳細報告書(参加者全体の結果)と個別成績書(参加者自身の結果)が手元に届く。
- 普段の検査と同様に試験可能
- 技能評価試験のために検査手順を変えずに、各社が日常的に行っている検査方法で、細菌検査技能評価試験サンプルを検査品から採取するため、本試験による結果は日常の検査工程の結果を反映している(写真)。
- 参加者のためのフォローアップ
- 技能評価試験参加者を対象に、期間限定で無料フォローアップ動画を配信し、新規のフォローアップセミナーも企画中である。また有料の検査キット・研修コースも用意している。

技能評価試験の参加者からは、次の



一般財団法人 日本食品検査  
Japan Food Inspection Corporation

▼本記事のお問い合わせ先

TEL.03-6436-8766  
FAX.03-3765-1676  
E-mail: pt-mb-info@jffic.or.jp



「月刊食品工場長」をご覧ください。

細菌検査技能評価試験のほかにも、五味識別テストなどの官能検査技能評価試験や、練習用溶液の販売なども行っている日本食品検査。同財団では、「今後も信頼性の高い技能評価試験を継続して開催していく」としている。

◇

「検査結果の報告書が届くのが早く、結果表が見やすく分かりやすい」

「定期的に短い間隔で試験を開催しているの、新人研修に活用しやすい。試験結果に応じて再度試験を受けることができるので、技能確認に役立っている」

「検査結果の報告書が届くのが早く、結果表が見やすく分かりやすい」

「定期的に短い間隔で試験を開催しているの、新人研修に活用しやすい。試験結果に応じて再度試験を受けることができるので、技能確認に役立っている」

## Close Up (一財)日本食品検査

# ISO/IEC 17043:2010 認定取得の「細菌検査技能評価試験」で食の安全・安心を守る



事業本部  
事業開発部門 部長  
竹内 陶二郎 氏

「日常的に行われている細菌検査は正しいと断言できるだろうか？」  
そのような現場の検査の不安を解消するため、(一財)日本食品検査は「細菌検査技能評価試験」を定期的に開催している。食の安全・安心を守る総合食品検査機関としてどのようなサービスを提供しているのか、竹内陶二郎事業本部事業開発部門部長への取材を基にレポートする。

### 現場の不安を解消する 検査・分析サービスを提供

食品製造現場では一般的に、現場で細菌検査や官能検査を行い、自社製品および製品工程の品質管理の状況を確認することが多い。ISO 22000やFSSC 22000の規格要求事項では、食品安全に関する試験分析について、内部で実施する場合は要員の力量確保、外部の試験分析サービスを利用する場合は信頼性のある正確な方法を要求している。

「しかし、日常的に行われている検査は正しいと断言できるだろうか？」  
そのような現場の検査の不安を解消する検査機関が、食品・農水産物の検査・分析を行う日本食品検査だ。

1949年の設立以来、「食の安全と安心を守る総合食品検査機関」として、試験・検査・品質保証を3本柱に「正確な試験」と「信頼される検査」を遂行してきた。

### 自社工場の検査の 信頼性を高めるための 「細菌検査技能評価試験」

以前は(一財)日本冷凍食品検査協会だった名称を、2017年に現在の日本食品検査に改称。広範囲な食品の試験・検査を通し、食品産業・消費者に食の安全・安心を提供している。

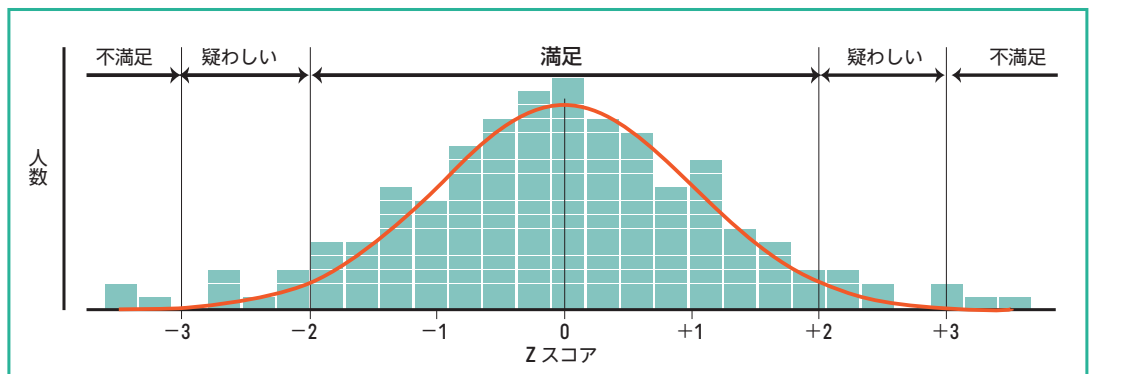
日本食品検査では、検査業務に従事する従業員の検査技量を確認できる「細菌検査技能評価試験」を開催している。参加者は検査結果をほかの参加者と比較することで、

- ・ 自社工場の検査能力の把握
- ・ 検査手順の評価
- ・ 検査工程の改善などの検査体制の確認

などの客観的評価を受けることができ、それにより自社工場の検査に対する信頼性を確保できる。

実施項目は、生菌数(定量)、大腸菌群(定量・定性)、E.coli(定量・定性)、

図1 参加者の中の相対的な位置を表す「Zスコア指標」を用いて評価



この記事は、日本食糧新聞社の発行する月刊食品工場長 2024年5月号で掲載されたものです。