



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

ISO/IEC 17043:2010 認定取得

細菌検査技能評価試験のご案内

～4菌種・サルモネラ外部精度管理・サーベイ～

首都圏事業所
技能試験グループ

細菌検査技能評価試験への参加動機

定期的に、自社の
検査体制を確認したい

認定基準における
検査担当者の要件
を満たしていること
を毎年確認したい

出荷判定の際に、
検査結果を正しく出
せているのか不安

経験の浅い検査員
の試験技術を確認
したい

取引先から、検査
技能が適正なの
か聞かれている



JFIC細菌検査技能評価試験＜概要＞



2023年度 細菌検査 技能評価試験のご案内

－ 細菌検査の外部精度管理・サーベイ －

一般財団法人 日本食品検査



ISO/IEC 17043:2010 認定取得 技能試験

生菌数・大腸菌群・E.coli・黄色ブドウ球菌の4項目の試験が1セット
外部精度管理・サーベイにご利用頂けます

本技能試験は ISO/IEC 17025 試験所認定要件である技能試験において推奨されている ISO/IEC 17043 を満たす技能試験となります。

ぜひ御社の細菌検査のレベルの確認・外部精度管理・サーベイにご利用下さい。



2. 試験項目

生菌数：定量試験

大腸菌群：定性・定量試験

E.coli：定性・定量試験

黄色ブドウ球菌：定性・定量試験

※上記 4 項目のうち必要な試験項目を選択して参加することも可能です。

(1～3 項目での参加も可能ですが、価格は何項目でも同額です。)

3. 試料

牛乳を主な基材として調製した共通試料

4. 評価方法

ISO/IEC 17043:2010 に準拠した z スコアによる判定

5. 試験方法

日常で使用している試験方法で実施してください。

6. 参加定数

各回 500 名程度

7. 参加資格

本技能試験における試験項目の分析・測定が実施可能であること。

8. 報告書

詳細報告書及び個別成績書（参加者毎の個別評価を記載）を発行いたします。

9. 価格

1セット 20,900 円（税込）（1～3 項目参加の場合も同額）

10. 申込方法

当法人ホームページ『技能評価試験』WEB サイト申込フォームのマイページより申込をしてください。

11. 情報の機密保持

- ・ 電子情報を含め、参加者から提供される全ての情報は機密情報として厳重に取り扱います。
- ・ ご報告いただいた結果は、個人を特定しない形での統計解析及び報告書以外には使用いたしません。

〔試験の流れ〕

- 1.参加のお申込み（WEB）
- 2.受付完了のお知らせ（E-mail）
- 3.試料発送の事前のご案内（E-mail）
- 4.試料一式を送付（冷凍便）、請求書（ダウンロード）のご案内（E-mail）
- 5.試料の到着確認と結果登録のご案内（E-mail）
- 6.貴社にて試験実施・試験結果の提出（WEB）
- 7.個別成績書及び詳細報告書（WEB から閲覧・ダウンロード）のご案内（E-mail）

個別成績書(見本)

1. 参加ラウンド 20XX 年度 第 X 回
 2. 受付番号 ○○○○○○○○○○
 3. 評価

見本

項目	結果	z スコア	評価 ^(注)
生菌数 (/g)	3.9E+05	0.0	満足
大腸菌群 (/g)	2.1E+04	-6.0	不満足
E.coli (/g)	陽性	-	満足
黄色ブドウ球菌 (/g)	3.1E+04	-0.1	満足

各参加者の z スコアに対して下記の基準で評価を行いました。

z スコア範囲	評価
$ z \leq 2.0$	満足
$2.0 < z < 3.0$	疑わしい
$3.0 \leq z $	不満足

お申込み方法

最新のスケジュール・お申し込みは
弊社ホームページにてご確認ください

JFIC 技能試験



 一般財団法人 日本食品検査

試験依頼書ダウンロード | 事務所・検査所 | 組織概要 | よくある質問 | メールマガジン

WEB試験申込 お問い合わせ

JP EN CN

検索

受付時間 平日 9:00-18:00

0120-092-120

食品施設の衛生・品質調査 | 食品安全コンサルティング・食品表示 | 輸出・輸入食品検査 | 試験と分析 | セミナー案内 | 技能評価試験

— 技能評価試験

ISO/IEC 17043:2010認定取得 細菌検査技能評価試験
(外部精度管理・サーベイ)

※当法人がご提供いたします技能評価試験(外部精度管理・サーベイ)の
詳細は右の画像クリックしてください。

[サルモネラ属菌技能評価試験のご案内はこちらです](#)



細菌検査技能評価試験について
～ISO/IEC 17043:2010 認定 技能試験～



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

官能検査技能評価のご案内

首都圏事業所
技能試験グループ

官能検査技能評価への参加動機

試薬や設備がなく、
五味識別用の溶
液を作成するこ
とができない

出荷判定を行っ
ている官能検査員
(パネラー)の能力
確認のため

官能検査による評
価内容が適切であ
るのか、不安を感じ
ている

新人を官能検査員
に育成するために
技能評価を受けさ
せたい

取引先から、パネ
ラーの能力確認
を実施しているの
か聞かれている





一般社団法人 日本食品検査
Japan Food Inspection Corporation

官能検査技能評価のご案内

手軽に官能検査の技能評価ができます！

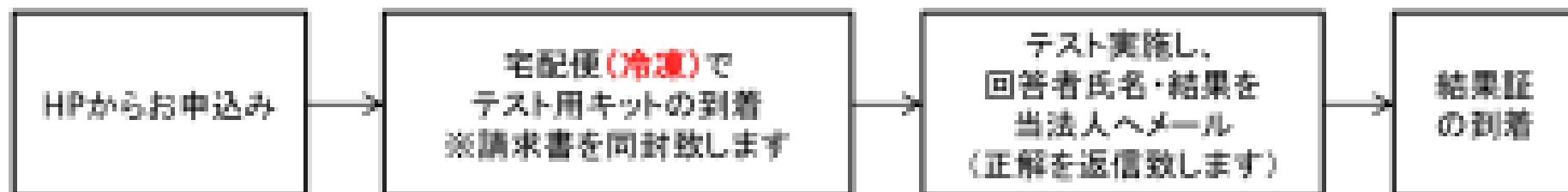
申し込みするだけで手元にテスト用キットが届くので手軽に実施できます。

1) 2023年度識別テストの販売

- ① 五味識別テスト・・・甘味・塩味・酸味・苦味・旨味の識別(10,000円(税込)／1セット)
- ② 濃度差識別テスト・・・甘味、塩味、酸味、旨味の濃度差(10,000円(税込)／1セット)
- ③ ①及び②のセット・・・価格 15,000円(税込)

※1人分の価格になります。各味の容量は約50mLです。

識別テストスケジュール



①五味識別テスト

五味識別テストとは・・・

基本味と呼ばれる5種類(甘味・塩味・酸味・苦味・旨味)を各1本ずつと、味の無い水を3本の合計8本から、五味を識別します。
一般的に、5種類のうち4種類以上識別できれば合格です。



	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味
回答	11	83	51	59	37
正解	11	83	51	59	12
適否	適	適	適	適	否

②濃度差識別テスト

濃度差識別テストとは・・・

基本味と呼ばれる5種類のうち、甘味、塩味、酸味、旨味の4種類について濃度差の識別を行うテストです。各味について2つの溶液を比較し、より濃度の濃い方(味の強い方)を識別します。

テストは濃度比の異なる2回を実施し、一般的には8組中6組以上識別できれば合格です。



番号はランダムになっています。
なお、各容量は50mLずつです。

番号は事例で、実際にはランダムになっています。
容器に入った状態で、**冷凍配送します。冷蔵庫内解凍もしくは流水解凍を行ってご使用下さい。**
同梱する試飲用カップをご使用いただいて、お手軽に実施できます。

	甘味		塩味		酸味		旨味	
	1回目	2回目	1回目	2回目	1回目	2回目	1回目	2回目
解答	37	59	***	***	***	***	***	***
正答	37	12	***	***	***	***	***	***

参考文献

- 1) 古川秀子(2020)『おいしさを測る』, 幸書房
- 2) 古川秀子・上田玲子(2019)『改訂続おいしさを測る』, 幸書房

評価結果証(見本)



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



官能検査技能評価結果証

テスト方法: 五味識別テスト

受験者氏名: 食品 太郎

見 本

テスト結果:

	甘味	塩味	酸味	苦味	うま味
回答	07	06	31	30	38
正解	07	06	31	30	47
適否	適	適	適	適	否

申し込み画面(JFIC ホームページ)

食品施設の衛生
・品質調査

食品安全コンサルティング
・食品表示

輸出・輸入食品検査

試験と分析

① セミナー案内

示に関わる法令や表示方法について
々セミナーを全国で開催しています。

▶ セミナー一覧と申し込み

② ▶ 社内研修の支援

五味識別テスト、濃度差識別テストの練習用溶液を販売いたします。

練習用溶液も上記全6回の識別テストと同じタイミングで注文を承ります。

(練習用溶液の直近の申込期限は2023年6月9日(金)となります)

識別テスト及び練習用溶液の販売の詳細についてはこちらの[パンフレット](#)をご覧ください。

識別テストをご利用いただいたお客様には結果証を発行いたします。[結果証見本](#)

2023年度第2回識別テストのお申込みは[こちら](#)から(別画面で申込フォームが開きます)

2023年度第2回練習用溶液の購入は[こちら](#)から(別画面で申込フォームが開きます)

③