

第1回 微生物標準試験法セミナー結果概要

日時：2015年2月23日（月）10:00～17:00

会場：ベルサール八重洲 3階 Room 3

（東京都中央区八重洲 1-3-7 八重洲ファーストフィナンシャルビル）

主催：一般社団法人 日本冷凍食品協会

I. 概要

国内で実施されている微生物試験法については、以前より国際的な整合性について問われており、厚生労働省国立医薬品食品衛生研究所の「食品からの微生物標準試験法検討委員会」がその試験法の見直しを行っています。ISO 法と妥当性のある標準試験法が、近々公表の予定であり、微生物検査方法として広く使われている厚生労働省監修の「食品衛生検査指針・微生物編」が改訂される予定です。

そのため、当協会では国際的な微生物基準や微生物試験における精度管理、妥当性のある試験方法等、従来の微生物試験法との変更点を主な内容としたセミナーを開催しました。

II. 参加者

参加対象者は認定工場の品質管理責任者や会員企業における微生物試験の責任者としましたが、関東を中心に各地より49名（男性26名、女性23名）の参加がありました。

県別の参加者数は以下の通りです。

宮城県1名、茨城県7名、栃木県1名、千葉県9名、埼玉県3名、東京都11名、神奈川県3名、山梨県1名、新潟県5名、長野県2名、静岡県5名、鳥取県1名

III. 講習会プログラム

1. 開催挨拶、協会事業紹介 当協会 常務理事 尾辻 昭秀
2. 「食品の微生物基準をめぐる国際情勢と試験法の妥当性確認の重要性」
国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部長 五十君 静信
3. 「微生物試験における精度管理手法について」
（一財）日本冷凍食品検査協会 横浜試験センター 副所長 齋藤 利江
4. 「品質管理における妥当性確認された試験法の導入」
スリーエム ヘルスケア(株) 技術本部 フードセーフティ製品技術グループ
食品衛生 アドバンスドスペシャリスト 守山 隆敏
5. 修了証授与
6. 閉会挨拶 当協会 品質・技術部 部長 山本 健

IV. 講習の内容

①「食品の微生物基準をめぐる国際情勢と試験法の妥当性確認の重要性」

食品の微生物基準は、国際的に通用するコーデックス規格等と整合性を有する必要がある。生食肉の規格基準の作成では、コーデックス規格に適合する様な内容を微生物検査のみで実施するのは難しく、HACCPによる工程管理が重要になることが示された。

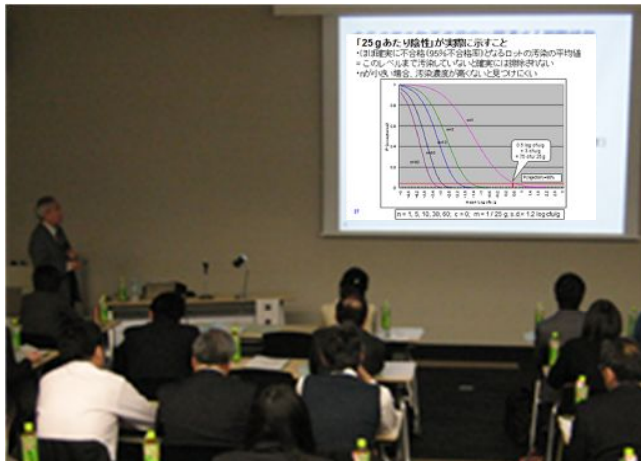
②「微生物試験における精度管理手法について」

微生物試験においても、検査の信頼性を確保するために内部精度管理を行う必要がある。精度管理には反復測定又は標準菌を使用した添加回収試験等を行い、色々な条件で試験を行ってそのばらつき等を確認する必要がある。一方外部精度管理では技能評価試験等がある。

③「品質管理における妥当性確認された試験法の導入」

事業者による工程管理とともに微生物試験が重要である。微生物試験には試験法認証機関で標準法とされる試験法があり、その多くでペトリフィルムによる試験法が認められている。ペトリフィルムでは近年、迅速測定用のタイプが増えつつあり、簡便性に加えて利便性が向上している。

講習会講義風景



IV. アンケート結果

今後の参考のため、講習会の内容についてアンケートをお願いし、全員から回答を頂きました。難しい内容でしたが、理解できた、勉強していきたい等のご意見を多数頂くとともに、ほとんどの方から次回もこのようなセミナーに参加したいとの回答をいただきました。

内容	平均点
食品の微生物基準をめぐる国際情勢と試験法の妥当性確認の重要性	4.0
微生物試験における精度管理手法について	3.6
品質管理における妥当性確認された試験法の導入	4.0

本講習会は、次年度6月に大阪で開催する予定です。多数ご参加下さい。

以上