

平成30年度 細菌検査精度管理 クロスチェック参加説明書

一般社団法人 神戸食品微生物科学協会
精度管理委員会

この度は、平成30年度細菌検査精度管理クロスチェックにご参加いただき、ありがとうございます。
本書は参加に際しての手順や注意事項をまとめたものです。
必ず事前の一読していただきますよう、お願い申し上げます。

【細菌検査精度管理の内容】

- 配布試料:スキムミルクを基材とした共通試料(40g)
- 検査項目:一般生菌数、大腸菌群および大腸菌

【注意事項】

- (1) 技能評価証（個人別の評価）の申込者は、一般生菌数の細菌検査を3回繰返し、実施して下さい
（3回行わなかった場合、技能評価証の発行は出来ません）
- (2) 技能評価証は以下の基準をいずれか満たした者のみ発行します。
[技能評価証発行基準] **※大腸菌群、大腸菌はZスコア評価は行いません。**
ア) 一般生菌数：Zスコア2以上[（満足（さらに良い）、満足）]と評価した。
イ) 大腸菌群：“陽性” 或いは“陰性” を精確に検出できた。
イ) 大腸菌：“陽性” 或いは“陰性” を精確に検出できた。
- (3) 細菌検査の結果報告は期日厳守でお願いします。
平成31年2月15日（金）必着
- (3) 配布試料の再送付はできません。取扱いには十分注意して下さい。
（試料がフタに付着するおそれがあります）
- (4) 検査は配布試料が到着した日のうち **（遅くとも着後、2日以内）** に行ってください。




配布試料の到着予定日：平成31年1月29日発送、1月30日着予定

問合せ先：seido@kobe-biseibutsu.or.jp

結果報告の提出期限：平成31年2月15日（金）

結果報告：平成31年3月15日（金）

1. 試料の開梱手順

写真	作業工程
	<p>(1) 試料は、発砲スチロール製容器に入れた状態で届きます。</p> <p>(2) 到着日と時刻を記録する。</p> <hr/> <p>【メモ】</p> <p>到着日（月日）： _____</p> <p>時刻（時分）： _____</p> <p>試料数（個）： _____</p>
	<p>(3) 容器のふたを開ける。</p> <p>(4) ※中には、チャック付ポリ袋に緩衝材で覆った試料瓶（プラ製）と保冷剤が入ってます。</p> <hr/>
	<p>(4) ポリ袋の封を少し開け、そこから温度計を差し込み、袋内の温度を計測、記録する。</p> <p>なお、保冷剤に接触しないよう、温度計の先をサンプル容器につけてください。</p> <p>(5) 検査開始前まで冷蔵庫に保管する（冷凍厳禁！！）</p> <hr/> <p>【メモ】</p> <p>試料瓶の表面温度（℃）： _____</p> <p>検査開始までの評価試料保管条件 （冷蔵, ℃）： _____</p>

会社名：

事業所名：

検査者：

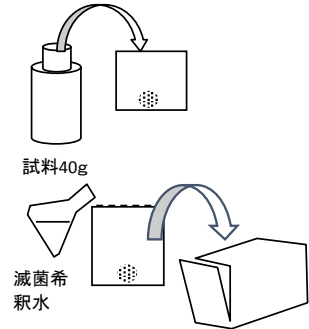
2 細菌検査

検査の実施(例) * 日常の検査方法で行ってください。

実施者:

試料番号:

1. 試料の調製

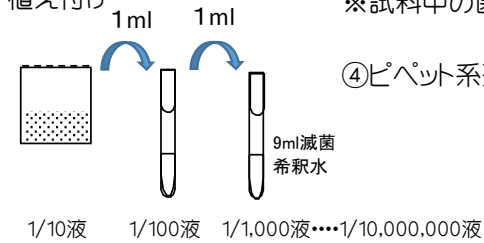


- *以下、所定の細菌検査の注意事項を守る。
- ①試料40gの入った容器から10gを無菌的に採取し、
ストマッカー袋に入れる。
 - ②10倍希釈になるように、滅菌希釈水を入れる。
 - ③ストマッカー(マスティケーター)にかける。

2. 希釈・シャーレへの添加(混釈法:一般生菌数用,大腸菌群数用)

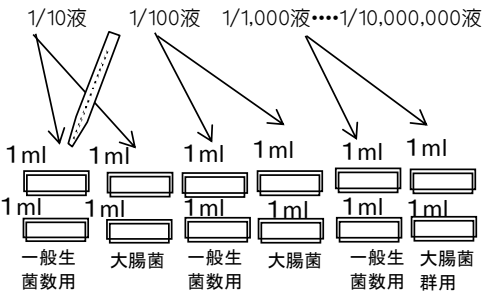
植え付け

※試料中の菌数が 1.0×10^7 cfu/gを想定して検査を実施して下さい。



- ④ピペット系列で希釈する (以下、必要に応じて希釈する)

- ⑤滅菌シャーレに滴下する
- ⑥よく混釈する(操作終了)



検査開始日(月日)			
操作開始時間(時分)			
検体採取量(g)			
検体+滅菌希釈水の合計量(g)			
シャーレへの注入量/ml			
操作終了時間(時分)			

3. 培養

*各社使用の培地、試験方法で実施する。

培養 35~37℃



培養開始時間(時分)			
培養温度			

4. コロニー数の測定

①大腸菌群

「大腸菌群」の注意事項

- 寒天培地による検査を行った場合、検出されたコロニーの大きさ、色が明らかに違う場合は、それぞれに分けてカウントすることを推奨します。
 デゾ培地の場合:コロニーの大きさ(大小)
 酵素基質培地の場合:コロニーの色(青色、赤紫色など)
- 検出されたコロニーは、“陰性”或いは“陽性”の判定も実施して下さい。

大腸菌群測定日(月日)			
培養終了時間(時分)			
培養温度			

②一般生菌数

「一般生菌数」の注意事項

- 上位者のダブルチェックをお願いします。
 *過去に計算間違い、記載ミスなどが疑われる場合が散見されますので、結果を提出する際は、十分ご注意ください。

一般生菌数測定日(月日)			
培養終了時間(時分)			
培養温度			

5. 報告

•結果表の記載方法、帳票は、以下のホームページにて確認をお願いします。

一般社団法人 神戸食品微生物科学協会
<https://www.kobe-biseibutsu.or.jp/>

【参考】一般生菌数 算出記入表

一般生菌数①

試料番号:		実施者:	
希釈倍率	1枚目	2枚目	結果
1.0E+01			
1.0E+02			
1.0E+03			
1.0E+04			
1.0E+05			
1.0E+06			
1.0E+07			

一般生菌数②

試料番号:		実施者:	
希釈倍率	1枚目	2枚目	結果
1.0E+01			
1.0E+02			
1.0E+03			
1.0E+04			
1.0E+05			
1.0E+06			
1.0E+07			

一般生菌数③

試料番号:		実施者:	
希釈倍率	1枚目	2枚目	結果
1.0E+01			
1.0E+02			
1.0E+03			
1.0E+04			
1.0E+05			
1.0E+06			
1.0E+07			