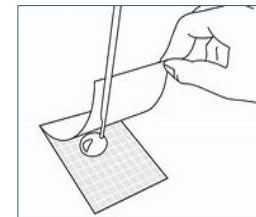


細菌検査の誤差分類

日常検査に潜むリスク

精度管理サンプルの場合

1



サンプルが含む成分の
影響は、

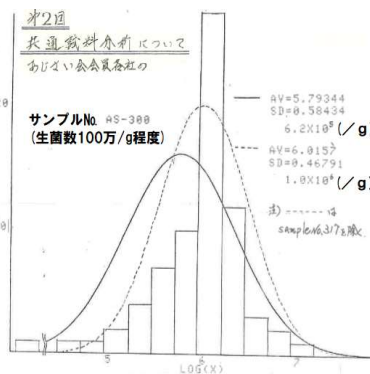
抗菌成分／ソルビン酸
低pH食品／梅肉など
塩蔵品

菌が高いと、希釈されて問題ないが

フィルム培地では

培地で希釈されない
通常の検査よりも影響は大きい

3



過去のクロスチェック
粉末食品(香辛料)では、

配布サンプルは、良く混合されたが

← 5乗～7乗/gバラつきが大

細菌が、固まって偏在する可能性
が推定された

2



培地の溶解方法は

過加熱で性能は変化する

再溶解は禁止だが

長時間の湯煎の影響はないのか

電子レンジでの溶解の影響は、

溶かさずオートクレーブへ入れて良いのか

顆粒なら大丈夫なのか

4