

令和2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、令和2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。

必ず事前に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

※ 技能評価証の発行対象は、一般生菌数の細菌検査(3回繰返し)のみ

【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) 細菌検査の結果報告は期日厳守でお願いします。

令和3年2月12日必着

(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に行ってください。

配布試料の到着予定日：令和3年1月26日発送、1月27日着予定




(沖縄、九州、北海道は1月28日着予定)

問合せ先：seido@kobe-biseibutsu.or.jp

結果報告：令和3年3月22日、ホームページにて公開

技能評価証・参加証の発行(メール配信)：令和2年3月22日以降

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到着。</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）と保冷剤が入っている。</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る</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>試料容器の表面温度（℃）： _____</p> <p>検査開始までの試料保管条件 （冷蔵， ℃）： _____</p>

会社名： _____

事業所名： _____

検査者： _____

2 細菌検査

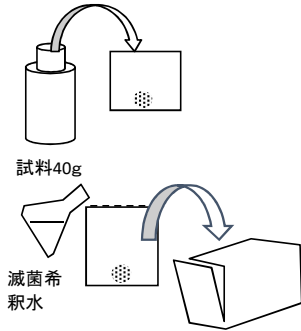
検査の実施（例）

* 日常の検査方法で行ってください。

実施者：

試料番号：

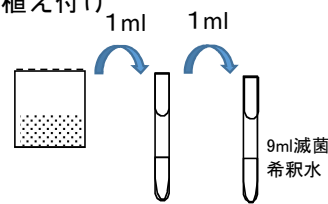
1. 試料の調製



- *以下、所定の細菌検査の注意事項を守る。
- ①試料40 g 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，大腸菌群数)

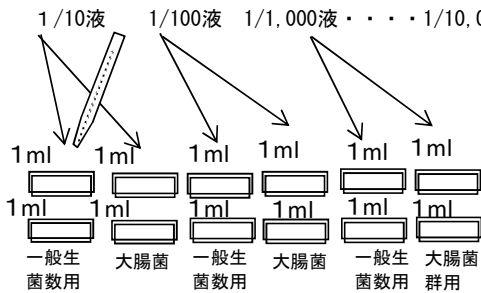
植え付け ※試料中の菌数が 1.0×10^7 cfu/gを想定して検査を実施して下さい。



- ④ピペット系列で希釈する(以下、必要に応じて希釈する)

1/10液 1/100液 1/1,000液・・・1/10,000,000液

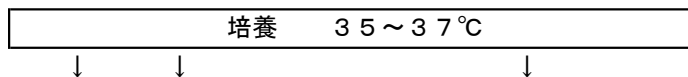
- ⑤滅菌シャーレに滴下する
- ⑥よく混釈する(操作終了)



検査開始日(月日)			
操作開始時間(時分)			
試料の採取量(g)			
試料採取量+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、それごとに分けてカウントすることを推奨します。
デソ培地の場合：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

【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	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			