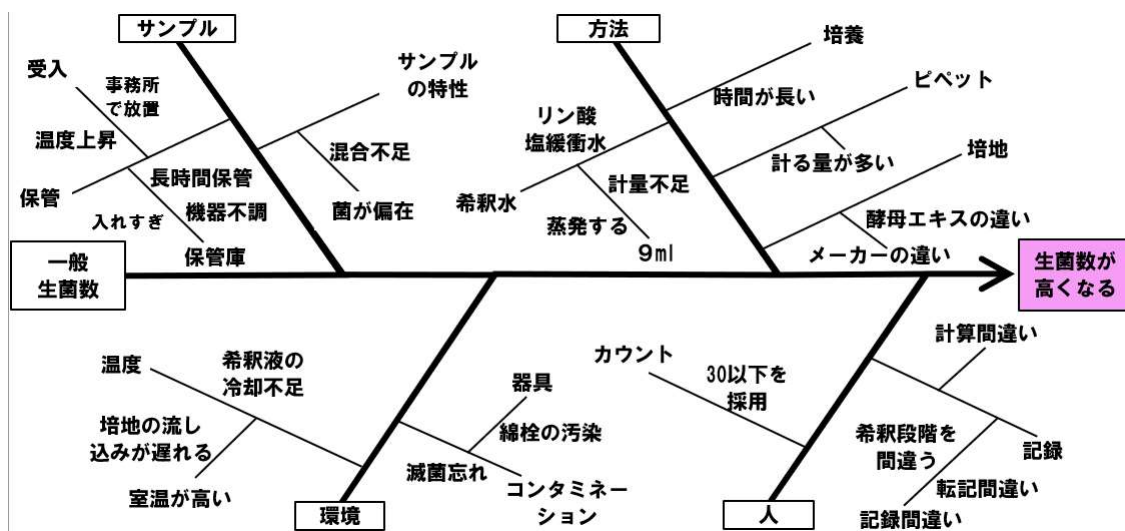


検査精度の信頼性を得る ために注意すべきこと

器具や手順
誤差につながるのは

1

細菌数が高くなる、特性要因図



2

ディスカッション

31

2020年度質問 「公定法や簡易な検査法について」

公定法など

冷凍食品規格の一般生菌数は24時間培養で、一般的な48時間培養の差がある。
培養温度も、35℃、37℃、30℃等

フィルム培地も公定法として認められてきているが、規格食品では検査法が指定されており、個々に調べる必要があります。

簡易検査法など

スパイラルシステム、フィルム培地、酵素基質法などが、協会の精度管理参加者では使用されています。

検査方法により感度や細菌の検出率が変わることもあり、取引先の検査法が公定法以上に重要となる場合も少なくないでしょう

33