

令和4年1月25日

令和3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ので、事前に一読してください。

【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4年2月10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下さい。

(5) 試料を保管する場合は冷蔵し、冷凍保管は行わないで下さい。

配布試料の到着予定日：令和4年1月25日発送、1月26日着予定

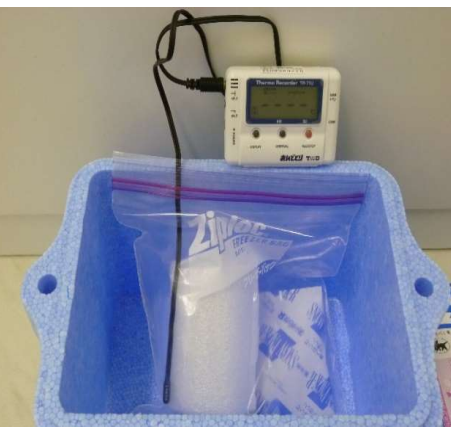
（沖縄、九州、北海道は1月27日着予定）

問合せ先：seido@kobe-biseibutsu.or.jp

結果報告：令和4年3月31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4年3月31日以降

1. 試料の開梱手順

写真	作業工程
 梱包状態は 変わる可能性 があります	(1) 試料は、発砲スチロール製容器に入れた状態で到着。 (2) 到着日と時刻を記録する。 【メモ】 到着日（月日）： 時 刻（時分）： 試料数（個）：
	(3) 容器のふたを開ける。 (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。
	(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。 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 (5) 検査開始前まで冷蔵庫に保管する（冷凍厳禁！！） 【メモ】 試料容器の表面温度（℃）： 検査開始までの試料保管条件 （冷蔵， ℃）：

登録番号No.:

※登録No.は送り状に記載された番号を記載してください。

事業所名:

検査者:

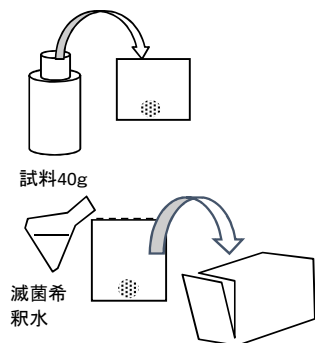
2 細菌検査

検査の実施（例） * 日常の検査方法で行ってください。

実施者：

会員No.：

1. 試料の調製



*以下、所定の細菌検査の注意事項を守る。

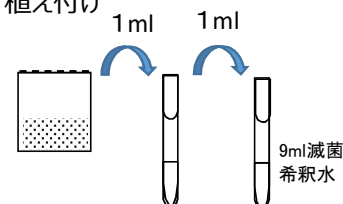
①試料40 g の入った容器から10gを無菌的に採取し、ストマッカー袋に入れる。

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

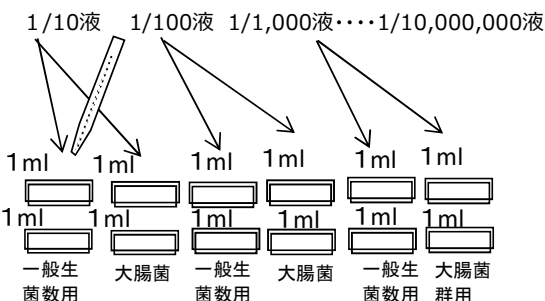
※試料中の菌数が $1.0 \times 10^5 \sim 10^7$ cfu/gを想定して検査を実施して下さい。

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 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

https://www.kobe-biseibutsu.or.jp/mt_sozo/detail.php?SCD=11718

【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			