

・参加状況

年度	参加社数 (事業数)	試料 送付数	データ数			発行数	
			一般生菌数	大腸菌群	大腸菌	参加証/ 事業数	技能評価証/ 参加数
2025	23 (29)	50	49	47	32	9/29	17/29
2024	23 (28)	45	45	45	29	11/28	27/45
2023	25 (31)	54	54	53 ※1	38	10/31	36/53
2022	23 (31)	49	131	128	28	7/31	32/55
2021	23 (31)	43	127	121	25	8/31	30/46
2020	22 (28)	43	130	127	28	13/28	27/50
2019	22 (28)	47	139	134	20	11/28	25/53

※1 53個中、菌数表示は51個、“陽性・陰性”表示は53個

1

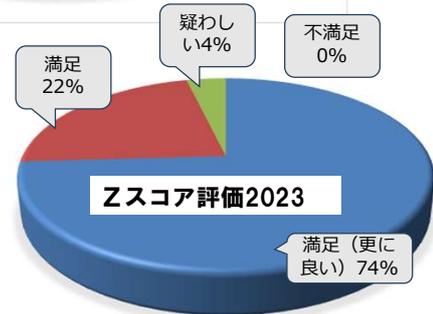
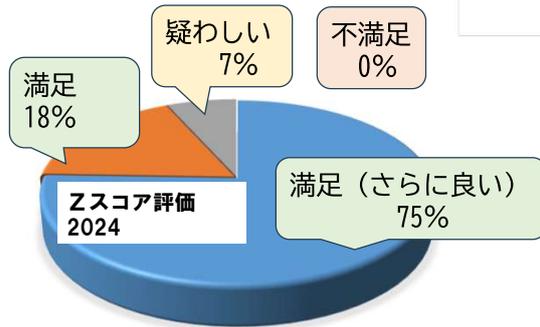
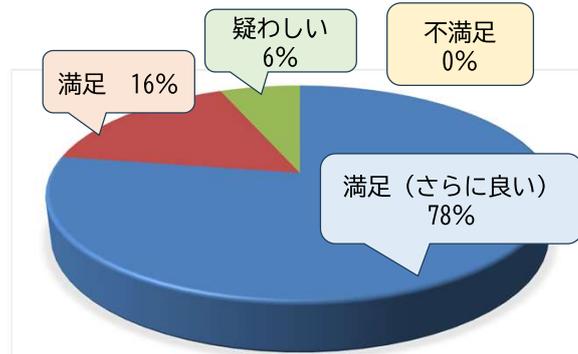
・散布図2025



2

・各評価の割合

評価範囲	集計：個人
満足（更に良い）	38
満足	8
疑わしい	3
不満足	0
計	49



・精度管理の目的

【細菌検査精度管理の目的】

模擬食品における食品検査を通して、**自社における検査結果の精確性を確認する**とともに、他社との情報交換を通して検査技術の確認およびレベルアップを図る。

精確性

正確さ⇒実際の測定によって得られた測定値（観測値）が、どの程度「真値」に近づいている。

精密さ⇒複数回測定したときに得られる測定値が、ほぼ同じであり安定した測定とが得られている。

もう一度、ご確認ください・・・

- 検査員一人一人の検査結果が、近い測定値を得られていましたか？
- 協会の目標値との差は小さい或いは大きいと思いますか？
- データ分布図或いはヒストグラムにて他社と比較した際、満足できるものですか？