

細菌検査精度管理サーベイ 2026 – 第1回 –

このようなお悩みをお持ちの方におすすめです

- ❗ ISO, JFS, FSSC等の要求事項の対策をしたい
- ❗ 検査員の検査技術を確認してみたい
- ❗ 品質管理検査に潜在的な問題がないか確認してみたい
- ❗ 手技・操作の確認をしたい

— 日常検査の検査精度を確認したい —

細菌検査精度管理の必要性

信頼性を考えた時の第一要求は、食品微生物検査の与える情報が「正しい」こと

客観性に欠ける不確かな情報は、
直ちに会社への不利益につながる



正しい検査結果を出すことは、
安全な食品と危険な食品を分けるために重要

細菌検査精度管理サーベイとは？

島津ダイアグノスティクス(株)の細菌検査精度管理サーベイは、参加者数が年間2,000人を超える細菌検査の技能試験としては国内最大規模のサーベイです。
各検査室で行った検査結果を使用培地や培地調製などの各種条件を組み入れて集計し、Zスコアによる解析を行い各検査室へフィードバックします。

【参加費】 27,500円 (消費税込)



お申込み方法

下記URL または QRコードより
細菌検査精度管理サーベイ専用ホームページへ
アクセスいただき、必要事項をご入力ください。

<https://www.niqcs-survey.jp/niqcs/cosmokai/member/login/index>

お申込みはこちら！



※参加申込の締切後のキャンセル(参加費用の払い戻し)は
できませんので、ご注意願います。

スケジュール

参加申込

2026年2月3日(火)～4月24日(金)

試料発送

2026年5月26日(火)

参加費請求書発送

お申込み都度発行

回答締切

2026年6月26日(金)

参加費お支払い期限

2026年7月末日

解析結果および参加証閲覧開始

2026年7月末日(予定)



食品微生物検査における精度管理の重要性

HACCP制度化により食品微生物検査に科学的に立証された検査が求められています。
また、国際認証（ISO、JFS、FSSCなど）の要求事項にも技能試験への参加が義務付けられています。

食品工場の品質管理室において食品微生物検査を担当している検査員は、精度管理プログラムに従い、自分自身の技量を客観的に知る必要があります。食品中の微生物検査を実施する際には、信頼性の維持および検査技術の向上などを図りながら検査にあたる事が望ましく、そのため精度管理を行うことが重要です。



食品微生物検査におけるミス発生要因とリスクの例

〈要因〉

混釈時の試料の不均一	→	試料中の菌数の把握×
熱い寒天の使用	→	損傷微生物の死滅
不正確な希釈	→	正確な菌数の把握×

検査項目

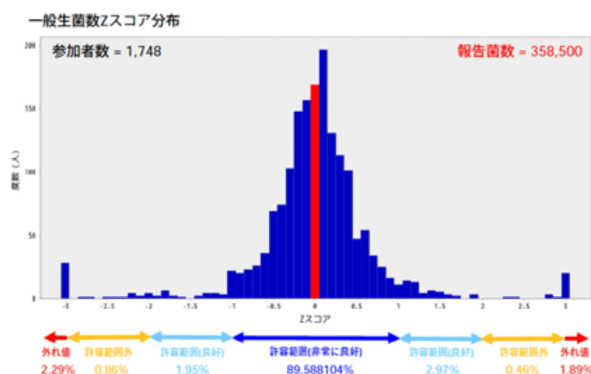
- ・ 試料①
一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数
サーベイ試料3本の混合溶解による菌数検査
- ・ 試料②
黄色ブドウ球菌数
サーベイ試料1本（菌種は*S.aureus*）による菌数
検査定の菌数に調整されたバイアル間差が少ない
凍結乾燥した試料であるBIOBALLを使用しています。



サーベイを受検するとこんなことがわかります！

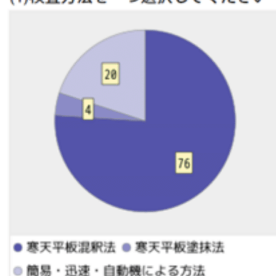
- ・ 目標菌数（平均値）からの乖離度合い（図1）
- ・ Zスコア解析による判定
- ・ 使用培地や培地調製条件の集計（図2）
- ・ グループ集計（企業グループでの参加）※申込時の登録が必要です。

→ 多大なN数の中で自身の **技能・精度を客観的に** みるができます！



(図1) ヒストグラム解析 自社の技能を客観的視点で確認

(1) 検査方法の一つ選択してください



(図2) 培養条件による集計



フォローアップセミナー開催

サーベイの結果報告だけで終了ではなく、
セミナーを通してより日常検査の
スキル向上をサポート。
検査の中での重要なポイントを
結果の傾向を踏まえてお伝えします。

お申込みから結果確認までの流れ



お申込みはこちら↓

※参加申込の締切後のキャンセル(参加費用の払い戻し)はできませんので、
ご注意ください。

