

技能評価試験

同一の検体を用いて複数の試験室が行った試験結果を比較することによって、自らの試験室の能力を客観的に評価、確認することができます。当研究所で生菌数、黄色ブドウ球菌、E. coli、大腸菌群、サルモネラ属菌、亜硝酸ナトリウムを添加した標準試料を参加検査施設に配付し、その試験結果の報告を受け、統計的処理により評価し、評価結果を依頼者に通知します。もちろん、参加検査施設は番号化して、評価結果は当該参加施設のみがわかるよう配慮します。

実技研修

検査担当者にハム・ソーセージ会館にお越しいただき、微生物検査を中心に、食肉製品規格基準項目にかかる公定法検査のポイントをお話しするとともに、検査の実技研修を行います。皆様方の試験室では、例えば、サルモネラ属菌の検査を実施されていても、陽性の結果は出ていないと思いますので、実際に陽性の培地を観察していただきます。その写真撮りも可能です。また、検査手技として、培地に画線塗抹する手の動かし方が本当に適切かどうかなどについても当研究所の専門家がご指導いたします。

これらの事業については、今年度は(公社)日本食肉協議会の助成を受けて実施する運びとなりましたので、参加費の負担が軽減されます。この機会に是非参加してみませんか。スケジュールが決定次第ご案内いたします。