

# 第3回 食物アレルギー物質検査 精度管理サーベイ

～ 分析技能の確かさを客観的に評価しましょう ～

ISO22000やFSSC22000などの食品安全マネジメントシステムの国際規格では、食品検査室の能力（技量）を客観的に評価することが求められています。そこで、食物アレルギー物質検査に携わる全てのお客様向けに、精度管理サーベイを開催いたします。使用されているキットメーカーにかかわらず、どなたでも参加できます。ふるってご参加ください。

## 精度管理サーベイで得られる効果

- 食品検査室、検査従事者の能力（技量）を客観的に評価できます。
- 検査担当者間の測定誤差の把握、管理ができます。
- 外れ値となる要因を考察できます。
- 試験技術向上のための管理ポイントが明確になります。

## 実施概要

主催	株式会社森永生科学研究所
試験項目	食物アレルギー物質「卵」「牛乳」のエライザ法による定量分析 「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」（最終改訂；平成26年3月26日付消食表第36号）の基準を満たしたキットをご使用ください。
試料	多糖類と酒粕を主体とした粉末食品状の試料
評価判定	ISO/IEC 17043:2010 (JIS Q 17043:2011) を参考にしたZスコアで評価します。但し、参加者数が少ない場合は分布図等で提示します。
価格	2項目 23,000円（税抜） 1項目のみの参加も可能です。価格は変わりませんのでご了承ください。 複数メーカーのキットで参加される場合は、メーカー毎に参加費が必要となります。

## 精度管理サーベイの特長

- キットメーカー毎の測定結果について統計処理を行うため、正確な分析技能評価が可能です
- 均質性試験をクリアした試料を使用します
- 参加者IDを付与するので、他の参加者に対し匿名性が保たれます
- 結果を解説するためのフォローアップセミナーを予定しております
- サーベイ終了後に、同一試料の販売を予定しています

## 実施スケジュール（予定）

2018年 6月11日（月）	申込受付開始
8月20日（月）	申込受付終了
9月上旬	試料・実施要領送付
10月24日（水）	試験結果の提出締切
12月中旬	参加証・報告書の送付

## 2017年度実施 第2回サーベイのご参加状況

FASPEKエライザⅡ 卵(卵白アルブミン) / 牛乳(カゼイン)	約80名
FASTKITエライザVer.Ⅲ 卵 / 牛乳	約50名

## お問い合わせ



## 株式会社森永生科学研究所

横浜市金沢区幸浦2-1-16 〒236-0003

TEL: 045-791-7674(営業部専用)

URL: <http://www.miobs.com>

E-mail: [info@miobs.com](mailto:info@miobs.com)