

平成22年度福島県試験検査精度管理実施要項

1 実施期間 平成22年7月12日(月)～平成22年8月13日(金)

2 実施項目および試験方法

(1) 理化学検査(Ⅰ)

[実施項目] 亜鉛、ヒ素

[試験方法] 平成15年厚生労働省告示第261号、上水試験方法(2001年版)又は工場排水試験方法(JIS K 0102)に定める方法

[試料] 亜鉛、ヒ素を含む模擬試料1検体
(各機関において水で100倍希釈して測定する)

(2) 理化学検査(Ⅱ)

[実施項目] 塩素酸

[試験方法] 平成15年厚生労働省告示第261号で定める方法

[試料] 塩素酸を含む模擬試料2検体

(3) 食品化学検査

[実施項目] 発色剤(亜硝酸根)

[試験方法] 「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について(H5.3.17付け衛乳第54号)」の別紙1に掲げる方法、「食品衛生検査指針 食品添加物編2003」、「食品中の食品添加物分析法 2000(日本食品衛生協会)」又は各検査機関のGLPに対応した方法

[試料] 市販品の同一ロットのソーセージ検体 約300～500g

(4) 細菌検査(Ⅰ)

[実施項目] 細菌数測定

[試験方法] 食品を検査している検査機関にあつては、食品衛生法「食品、添加物等の規格基準」に規定する氷雪の細菌数の測定方法。

水道水等を検査している検査機関にあつては、上水試験方法2001年版に規定する細菌数の測定方法。

なお、検査は枯草菌芽胞液を3回測定する。

[試料] 生菌数測定内部精度管理用枯草菌芽胞液

(5) 細菌検査(Ⅱ)

[実施項目] サルモネラ属菌

[試験方法] 平成10年11月25日付け生衛発第1674号厚生省生活衛生局長通知「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」で示された、サルモネラ属菌試験法。

[試料] 模擬食材(マッシュポテト)にサルモネラ属菌を加えたもの及び加えないもの。

3 その他

(1) 報告書様式等は検体配布時に送付する。

(2) 測定結果等については、各実施項目ごとの報告記入方法等による。

(3) 報告書提出期限は平成22年8月13日(金)とし、提出先は福島県衛生研究所とする。

(〒960-8560 福島市方木田字水戸内16-6 TEL 024-546-8664)