

AOAC 日本セミナー 食品試験室の質管理と質保証

主催 一般社団法人 AOAC 日本

協賛 一般社団法人 食品衛生登録検査機関協会

和食の世界無形文化遺産への登録に加え、東京オリンピック・パラリンピック開催に備えて HACCP も義務化されることになり、国際的にわが国の食品への関心が高まっています。食品の品質管理や品質保証のために試験検査は重要な役割を担っていますが、試験検査そのものの質管理 (Internal Quality Control: IQC) が求められるようになってきました。試験検査の結果は、国際的に通用するものでなければなりません。食品分野の試験検査は、分析対象成分が化学物質から微生物まで多岐に亘り、さらに濃度範囲も広いため、分析法の妥当性確認から分析結果の保証までの一貫した質保証 (Laboratory Quality Assurance : LQA) が求められます。

そこで本セミナーでは、食品試験室の IQC や LQA として具体的に何が求められるのか、国際的な視野 (CAC、ISO、AOAC インターナショナルなど) に立って、分かり易く解説します。奮ってご参加ください。

目的 食品分野の試験室の質管理および質保証の考え方や進め方を、講義を通じて学ぶ教育・訓練

対象者 食品企業の品質管理室の担当者および責任者 (主に理化学分析)
食品企業の品質保証担当者
試験検査機関の試験担当者および試験責任者 (主に理化学分析)

日程 2017年11月22日(水) 10時~17時

会場 大橋会館 (東京都目黒区東山 3-7-11) : 池尻大橋駅、東口から徒歩3分

定員 40名

受講料 AOAC INTERNATIONAL JAPAN SECTION 会員 20,000円 (AOAC 日本賛助会員を含む)、非会員 30,000円
一般社団法人 食品衛生登録検査機関協会協賛の場合、会員 20,000円
受講者には**修了証**をお渡しいたします。

昼食 なし (各自、持参または外食)

申込み 9月1日~11月10日。AOAC 日本のホームページ (<http://aoacijs.org/>) にて受付中です。なお、定員になり次第締め切らせていただきます。

カリキュラム

09:30 受付開始

10:00 開講・オリエンテーション

10:20-11:00 ① 試験検査の質管理の概要 講師：荒木恵美子

品質管理 4M1E や JIS K 0211:2013 を使って、試験室の質保証に必要な用語（母集団からのサンプリングは除く）を整理します。

11:00-12:15 ② 試験方法の妥当性確認 講師：安井明美

どの試験室でも使おうとする試験方法はあらかじめ、試験方法の性能を確認（妥当性確認）してからでないとはできません。妥当性確認の方法は AOAC 法のように共同試験による大掛かりなものが知られていますが、単一の試験室で行う必要もあります。単一試験室の妥当性確認の方法には国際的なハーモナイズドプロトコールがありますので紹介します。また**不確かさの推定**についても触れます。

12:15-13:15 昼休み

13:15-14:30 ③ 機器の保守管理と試薬の管理 講師：森 曜子

試験結果の質を保証するためには機器や試薬の管理が欠かせませんが、試験室で何をすればよいか具体的な解説がわが国ではありませんでした。昨年公表された EURACHEM/CITAC Guide 2016 には基本的な考え方と校正・日常点検の頻度の例が紹介されています。また**校正および計量計測のトレーサビリティ**並びに必要な記録についても紹介します。

14:45-15:30 ④ 内部質管理 (IQC) の進め方 講師：荒木恵美子

日々の試験検査が適切に行われたことを確認するために IQC が求められます。IQC の進め方とその結果の利用の仕方（**管理図**）について国際的なハーモナイズドプロトコールを参照して解説します。

15:30-16:45 ⑤ 技能試験 (Proficiency Testing) プログラムへの参加と結果の使い方

講師：後藤哲久

食品分野に限らず、試験結果の質保証のため試験室が PT プログラムに参加することが求められるようになってきました。食品分野の PT プログラムの現状と参加の仕方、結果の利用方法（**zスコア**）について紹介します。

16:45-17:00 質疑応答・まとめ・修了証授与

17:00 閉講

以上