

セミナー2：食品微生物試験室の質管理と迅速試験法の効果的な使い方

概要：2018年、食品衛生法が改正され、2020年6月に食品等事業者に対しHACCPが制度化されることになりました。試験検査は、HACCPプランの構築や検証活動を担うため、重要性が増しています。また、工程管理および環境管理に用いることができる迅速な試験法へのニーズが、急速に高まっています。

一方で、試験検査には質管理（Laboratory Quality Control：LQC）が求められますが、わが国では体系的に試験検査のLQCを学ぶ機会が少ないのが実情です。

そこで本セミナーは微生物試験室のLQCについて具体的に何が求められるのかを解説し、さらに工程管理で使用する迅速試験法の導入の考え方について、国際的な視野（コーデックス規格、AOAC インターナショナル、ISO など）から、分かり易く紹介します。奮ってご参加ください。

協賛：一般社団法人 食品衛生登録検査機関協会

受講をお勧めする対象：

- ・食品企業の品質管理の担当者、責任者
- ・受託試験機関の担当者、責任者
- ・迅速試験法を利用している・これから使用する品質管理担当者、責任者
- ・研究機関の研究者など

日時・場所：

- ・2019年12月4日（水）10：00～17：00（受付9：30より）
- ・大橋会館：東京都目黒区東山3-7-11（東急田園都市線、池尻大橋より徒歩3分）

内容：（敬称略）講師は変更になる場合があります。

- ① 開講 オリエンテーションとセミナーの狙い 荒木恵美子（日本食品衛生協会）
・試験検査にも適用できる「品質管理の基本4M」
- ② 内部質管理の進め方 荒木恵美子（日本食品衛生協会）
・内部質管理（精度管理）用試料の調製（ISO Guide 80）と結果の評価法
- ③ 微生物試験方法の妥当性確認 五十君静信（東京農大）
・わが国の微生物検査法の策定状況と迅速簡便法導入の考え方
- ④ 迅速検査法の適切な使い方
1) 微生物 守山隆敏（スリーエム ジャパン）
2) 食物アレルギー 布藤 聡（ファスマック）
- ⑤ 質疑応答、まとめ 閉講

募集人数：40名

受講料：AOACI ジャパンセクション会員 15,000円
AOAC 日本賛助会員（2名迄） お一人15,000円
食品衛生登録検査機関協会会員（1機関2名迄） お一人15,000円
非会員 20,000円

受付期間：9月18日（水）～11月22日（金）（ただし、定員になり次第、締め切らせていただきます。）

お問合せ・申込み：AOAC 日本ホームページ（<https://aoacjjs.org>）からお願いします。

2019 AOAC 日本セミナー2
「食品微生物試験室の質管理と迅速試験法の効果的な使い方」
プログラム

日時・場所：

- ・2019年12月4日（水）10：00～17：00（予定）
- ・大橋会館 201・203 会議室（東急田園都市線、池尻大橋より徒歩3分）

プログラム：

09:30～	受付開始	
10:00～10:15	開講・オリエンテーションとセミナーの狙い	荒木恵美子（日本食品衛生協会）
10:15～11:00	試験検査にも適用できる「品質管理の基本4M」	荒木恵美子（日本食品衛生協会）
11:10～12:00	内部質管理の進め方：（精度管理）用試料の調製（ISO Guide 80）と結果の評価法	荒木恵美子（日本食品衛生協会）
12:00～13:00	休憩	
13:00～14:30	微生物試験方法の妥当性確認：わが国の微生物検査法の策定状況と迅速簡便法導入の考え方	五十君静信（東京農大）
14:30～14:50	休憩	
14:50～16:45	迅速検査法の適切な使い方	
14:50～15:40	(1) 微生物検査法	守山隆敏（スリーエム ジャパン）
15:45～16:45	(2) 食物アレルギー	布藤 聡（ファスマック）
16:45～17:00	質疑応答、まとめ 閉講	布藤 聡（ファスマック）