

令和8年度福島県試験検査精度管理調査実施要項

1 実施期間 令和8年7月27日（月）～令和8年8月28日（金）

2 実施項目及び試験方法

(1) 理化学検査（Ⅰ）

[実施項目] ホウ素、マンガン

[試験方法] 「水質基準に関する省令の規定に基づき環境大臣が定める方法」（平成15年厚生労働省告示第261号）、「上水試験方法2020年版」又は「JIS K 0102規格群（工業用水・工場排水試験方法）」第3部に定める方法

[試料] ホウ素及びマンガンを含む模擬試料A及びBの2検体

（試料Aは水質基準、試料Bは排水基準を基に濃度を設定する。なお、項目及び濃度はどちらかのみを選択も可とする。）

(2) 理化学検査（Ⅱ）

[実施項目] 塩素酸

[試験方法] 「水質基準に関する省令の規定に基づき環境大臣が定める方法」（平成15年厚生労働省告示第261号）別表第13、別表第18の2に定める方法

[試料] 塩素酸を含む模擬試料C及びDの2検体

(3) 食品化学検査

[実施項目] プロピレングリコール（水分含量を含む。）

[試験方法] 「第2版 食品中の食品添加物分析法」、「食品衛生検査指針 食品添加物編2003」、「衛生試験法・注解2020」又は各検査機関のGLPに対応した試験方法

[試料] 調製した餃子の皮にプロピレングリコールを添加した模擬試料

(4) 細菌検査（Ⅰ）

[実施項目] 細菌数（一般細菌）測定

[試験方法] 食品を検査している検査機関は「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）に定める氷雪の細菌数の試験法とし、水道水等を検査している検査機関は「上水試験方法2020年版」に定める一般細菌の試験法とする。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] 黄色ブドウ球菌

[試験方法] 「食品、添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法の改正について」（平成27年7月29日付け食安発0729第4号）別紙1の別添2に定める黄色ブドウ球菌試験法又は各検査機関のGLPに対応した食肉製品の試験法とする。なお、判定は菌数の算定を行わずに定性のみとする。

[試料] 模擬食材（マッシュポテト） 2検体

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、実施項目ごとの報告記入方法等による。

(3) 報告書の提出期限は令和8年8月28日（金）とし、提出先は福島県衛生研究所とする。

提出先アドレス eiken_seido@pref.fukushima.lg.jp