

試験所としての新たな一歩へ

国際標準ISO/IEC17025を取得



平成30年3月、当協会環境生活センターの食品検査課はISO/IEC17025(以下、「17025」)の試験所として認定されました。17025はヨーロッパで相互商取引のための試験所の能力を示す規格として策定されたもので、試験所や校正機関が正確な測定結果を生み出す能力があるかどうかを、権威のある第三者認定機関が認定する国際規格です。17025は「試験所認定」と呼ばれ、認定を受けた試験所は、試験成績書に下図のような認定シールを付加して発行できます。



品質を保証する国際規格としてはISO9001(以下、「9001」)が知られていますが、これは品質の維持・管理を目的とした規格です。一方、17025は技術的要求事項に9001の品質マネジメントシステムを取り入れた規格となっています。いわば、試験所で行っている「分析」業務の専門性や技術を重視した規格です。

食品検査課は、食品検査を適切に行う機関として、平成7年から厚生労働省の食品衛生検査施設(食品GLP(Good Laboratory Practice))に登録しています。またISO規格としては9001を取得しており、分析の品質維持・信頼性確保に取り組んできました。しかし近年、国内国外を問わず食品を取り巻くビジネス環境において、安全性や品質を保証するための分析結果へのさらなる信頼性の要求が高まっています。特に、17025を取得した試験機関の試験成績書の発行を求める食品事業者が増えています。例えば、FSSC 22000(*)といった、食品を安全に製

造する国際的なマネジメント規格では、食品を製造する原材料や、出来上がった製品の試験は、17025を取得した試験所で行うことが要求事項として明記されています。このような、食品事業者からの要求事項に対応するため、当協会食品検査課では、信頼性の高い試験結果の提供を目指し、理化学的(ナト

リウム)・微生物学的(大腸菌)試験項目について17025の取得に取り組みました。17025を取得するためには、試験所として定められたマネジメントシステムを運営し、技術的に適格かつ妥当な結果を出す能力を有する必要があります。継続的な改善ができることが求められます。今回、本規格の認定を受けたことで、試験所として次のようなレベルアップが図られました。

①試験所としての技術力の向上
検査員技能や試験施設内の安定した環境条件に関する要求を満たす(大腸菌)試験項目について17025の取得に取り組みました。

②信頼性・精度の向上
試験は、採取、前処理、機器測定など幾つかの工程に分かれ、さまざまな器具、試薬を使用します。これら全てのファクターが、分析の結果のバラつき(不確かさ)として影響しています。17025では、測定のパラつき(不確かさ)を推定する手順が必要で、今回、その手順を構築する中で、試験工程、器具、試薬のパラつき(不確かさ)要因を特定することができました。また、使用している全ての測定機器や標準物質についてトレーサビリティを証明しました。これにより、試験所としての信頼性・精度が向上しました。

③試験所の独立性の維持
試験結果について、利害関係や内部的・外部的圧力から回避する規則を作成しました。これにより、試験所の独立性を維持し、意思に反する改ざんなどを防止でき、より高い試験所の公平性の維持につながりました。

④定期的な外部からの中間審査による試験技術の確保
17025は毎年、外部審査を受ける必要があります。このため常に試験技術について客観的な判断を受けるため、技術の確保につながります。

⑤継続的な改善
バラつき(不確かさ)を推定する手順、試験の有効性を確認する手順を導入することにより、測定技術の継続的な改善につなげています。

当協会の食品検査課は、食品GLPや9001に加え、17025を、継続的に運用することにより、公正・中立な試験機関として独立性を維持するとともに、技術力の向上を図り、お客様から信頼される試験所としての新たな歩に向けて、今後も試験・検査業務に取り組みしていきたいと考えています。

(食品衛生課)

※オランダに本部を置くFSSC財団が開発したフードディフェンス(食品防衛)強化を盛り込んだ食品安全マネジメントシステムの認証プログラムで、世界中の食品事業者から注目を浴びています。



レベルの高い試験結果の提供を目指し認証取得

食品検査課は、食品検査を適切に行う機関として、平成7年から厚生労働省の食品衛生検査施設(食品GLP(Good Laboratory Practice))に登録しています。またISO規格としては9001を取得しており、分析の品質維持・信頼性確保に取り組んできました。しかし近年、国内国外を問わず食品を取り巻くビジネス環境において、安全性や品質を保証するための分析結果へのさらなる信頼性の要求が高まっています。特に、17025を取得した試験機関の試験成績書の発行を求める食品事業者が増えています。例えば、FSSC 22000(*)といった、食品を安全に製

造する国際的なマネジメント規格では、食品を製造する原材料や、出来上がった製品の試験は、17025を取得した試験所で行うことが要求事項として明記されています。このような、食品事業者からの要求事項に対応するため、当協会食品検査課では、信頼性の高い試験結果の提供を目指し、理化学的(ナト

リウム)・微生物学的(大腸菌)試験項目について17025の取得に取り組みました。17025を取得するためには、試験所として定められたマネジメントシステムを運営し、技術的に適格かつ妥当な結果を出す能力を有する必要があります。継続的な改善ができることが求められます。今回、本規格の認定を受けたことで、試験所として次のようなレベルアップが図られました。

①試験所としての技術力の向上
検査員技能や試験施設内の安定した環境条件に関する要求を満たす(大腸菌)試験項目について17025の取得に取り組みました。

②信頼性・精度の向上
試験は、採取、前処理、機器測定など幾つかの工程に分かれ、さまざまな器具、試薬を使用します。これら全てのファクターが、分析の結果のバラつき(不確かさ)として影響しています。17025では、測定のパラつき(不確かさ)を推定する手順が必要で、今回、その手順を構築する中で、試験工程、器具、試薬のパラつき(不確かさ)要因を特定することができました。また、使用している全ての測定機器や標準物質についてトレーサビリティを証明しました。これにより、試験所としての信頼性・精度が向上しました。

③試験所の独立性の維持
試験結果について、利害関係や内部的・外部的圧力から回避する規則を作成しました。これにより、試験所の独立性を維持し、意思に反する改ざんなどを防止でき、より高い試験所の公平性の維持につながりました。

④定期的な外部からの中間審査による試験技術の確保
17025は毎年、外部審査を受ける必要があります。このため常に試験技術について客観的な判断を受けるため、技術の確保につながります。

⑤継続的な改善
バラつき(不確かさ)を推定する手順、試験の有効性を確認する手順を導入することにより、測定技術の継続的な改善につなげています。

当協会の食品検査課は、食品GLPや9001に加え、17025を、継続的に運用することにより、公正・中立な試験機関として独立性を維持するとともに、技術力の向上を図り、お客様から信頼される試験所としての新たな歩に向けて、今後も試験・検査業務に取り組みしていきたいと考えています。

(食品衛生課)

※オランダに本部を置くFSSC財団が開発したフードディフェンス(食品防衛)強化を盛り込んだ食品安全マネジメントシステムの認証プログラムで、世界中の食品事業者から注目を浴びています。



⑧ 新庄みそ株式会社



認証日:平成30年3月26日
所在地:安芸高田市吉田町長屋中甲元1384(吉田工場)
創業:大正12年6月
話し手:品質保証部 重國 正美 様
生産部 製造計画 保全課 坪倉 憲章 様

への参加や施設の改修など衛生管理のレベルを引き上げる取り組みを行ってきました。2020年の東京オリンピックに向けて、HACCPが制度化さ

【自ら設定した衛生管理のポイント】
工場が古いこともあり、壁や天井に麹カビが付着しており、落下菌の混入を防ぐことに苦勞しました。麹菌を

【消費者の皆さまへ】
みそは健康食品として注目されています。「みそ」を楽しんでもらうライフスタイルの提案も視野に、レシピの提案や新商品の開発も行なっています。これから、社会ニーズを反映した安心・安全なみそを作っていきます。ぜひ、毎日の食卓にご利用ください。

【インタビュー:高橋】
記事:馬場田

大切な菌を育てて活かす

国や世界の動きに向けたスタートへ

■業務内容

みそ、調味みその製造、販売をしています。商品は約500点あり、主力商品は、白みそ、無添加合わせみそ、出し入りみそ、塩麹な

■認証取得のきっかけと取り組み

これまで、研修会

どです。最近、即席みそ汁やレトルト食品のニーズが増し、製造が増えてきています。

活かしてみそを醸しますが、不要な菌が入り込むと品質を落としかねません。このバランスを考えると、HACCP取得を目

【インタビュー:高橋】
記事:馬場田