ISO/IEC 17043認定と当財団の外部精度管理調査の取り組み

中阪聡亮[1]，高坂典子[1]，梶原三智香[1]，渡辺卓穂[2]

1. 序文－30年目を迎える外部精度管理調査事業－

当財団の外部精度管理調査事業（本事業）は，2026年度で30年目を迎える．本事業は国内の食品衛生検査および食品表示関連検査の品質維持，向上および信頼性確保を目的とし，検疫所，地方自治体の食品衛生検査機関，食品衛生法上の登録検査機関および民間の食品衛生検査機関を対象として実施される（図1）．外部精度管理調査は，検査機関の検査担当者の手技にとどまらず，信頼性保証部門を含むマネジメントシステム全体の有効性の確認検証が含まれる点でいわゆる技能試験と異なる．加えて，2019年にISO/IEC 17043適合機関となったことにより，当財団は国際基準に準拠した技能試験提供者となった．

本コラムでは，日本の食品流通の国際化および食品衛生検査の信頼性確保のニーズに応える当財団の外部精度管理事業を紹介する．

2. 当財団で実施する外部精度管理調査等

2.1 外部精度管理調査とは

本事業は外部精度管理の全国的な実施体制の構築を目的として，厚生省（現厚生労働省）の指導のもと

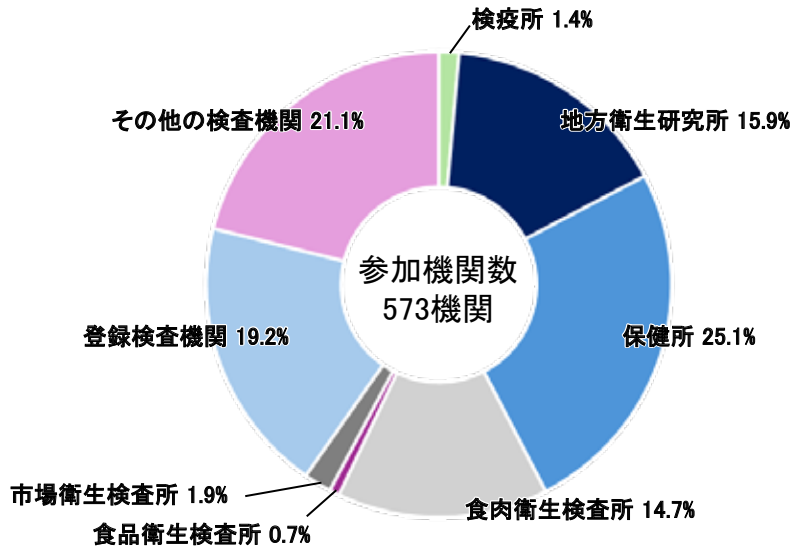


図1　外部精度管理調査 参加検査機関（2025年度 食品衛生外部精度管理調査）

*1：理化学調査，微生物学調査および動物を用いる調査の参加検査機関の合計機関数を使用
*2：地方衛生研究所は，都道府県，政令指定都市および中核市の衛生研究所を含む
2025年度食品衛生外部精度管理調査結果報告書参照

1 食品衛生外部精度管理調査室
2 公益事業部

平成８年度(1996年度)，1997年１月から５月に試行的に実施された．その結果を踏まえ，1997年度(平成９年度)から本格的に開始され，現在に至る．外部精度管理調査は一般的な技能試験とは異なり，食品検体の受領から結果報告までのマネジメントシステム全体のパフォーマンス評価を目的として実施される．外部精度管理調査において配付される食品検体は「調査試料」と称す．導入初期の調査試料は，対象物質を含む溶液や対象微生物を含有するろ紙または試験管培地の形態で調製・配付されていた．しかし，外部精度管理の主目的は試験機関の試験手技を客観的に評価し，その維持・向上を図ることにあるため，実際の検査工程を反映した条件下での評価が求められる．このことから，実際の食品を用いた調査試料の開発が継続的に進められ，現在では食品マトリックスを有する食品形態の調査試料が配付されている．

開始当初は重金属検査(Cd，Pb)，保存料(安息香酸，ソルビン酸)，菌数測定(*Bacillus subtilis*)，菌の同定(E.coliおよび大腸菌群)の食品衛生４項目であったが，現在は食品表示に関わる外部精度管理調査を追加した２分野となり，全15項目を実施している．配付する調査試料は実際の食品または見立て食材を使用し，参加検査機関は食品マトリックスが試験へ与える影響も考慮した検査を通して自機関の評価を行えるのが当財団の調査試料の特徴である(表１，図２)．また，現在の参加機関数は，食品衛生で約570機関，栄養成分検査で約70機関，特定原材料検査で約50機関となっている．

表１　外部精度管理調査の調査試料

1)食品衛生外部精度管理調査：理化学調査区分

調査項目	スキームの種類	2025	2024	2023	2022	2021
重金属検査★	定量	玄米粉 カドミウム	玄米粉 カドミウム	玄米粉 カドミウム	玄米粉 カドミウム	玄米(粉末) カドミウム
食品添加物検査Ⅰ	定性	シロップ(菓子コーティング用) 着色料 (酸性タール色素中の許可色素)	果実ペースト 着色料 (酸性タール色素中の許可色素)	果実ペースト 着色料 (酸性タール色素中の許可色素)	果実ペースト 着色料 (酸性タール色素中の許可色素)	果実ペースト 着色料 (酸性タール色素中の許可色素)
食品添加物検査Ⅱ	定量	シロップ(菓子コーティング用) 保存料(ソルビン酸)	果実ペースト 保存料(ソルビン酸)	果実ペースト 保存料(ソルビン酸)	果実ペースト 保存料(ソルビン酸)	シロップ 保存料(ソルビン酸)
残留農薬検査Ⅰ	定量	とうもろこしペースト クロルピリホス， フェニトロチオン	にんじんペースト クロルピリホス， プロチオホス	ほうれんそうペースト クロルピリホス， ダイアジノン	かぼちゃペースト クロルピリホス， フェントエート	とうもろこしペースト クロルピリホス， フェニトロチオン
残留農薬検査Ⅱ	定性・定量	にんじんペースト アトラジン， クロルピリホス， ダイアジノン， チオベンカルブ， フルトラニル， マラチオン の6種農薬中の3種	ほうれんそうペースト アトラジン， クロルピリホス， チオベンカルブ， フェニトロチオン， フェントエート， フルトラニル の6種農薬中の3種	かぼちゃペースト アトラジン， クロルピリホス， チオベンカルブ， フェントエート， フルトラニル， マラチオン の6種農薬中の3種	とうもろこしペースト アトラジン， クロルピリホス， ダイアジノン， フェントエート， フルトラニル， マラチオン の6種農薬中の3種	にんじんペースト アトラジン， クロルピリホス， ダイアジノン， フェントエート， フルトラニル， マラチオン の6種農薬中の3種
残留動物用医薬品検査	定量	豚肉(もも)ペースト スルファジミジン	豚肉(もも)ペースト スルファジミジン	豚肉(もも)ペースト スルファジミジン	鶏肉(むね)ペースト スルファジミジン	鶏肉(むね)ペースト スルファジミジン

2021～2025年度に実施した調査試料の形態と調査対象物質を示す．★はISO/IEC 17043認定項目を示す．

表1　外部精度管理調査の調査試料（続き）

2）食品衛生外部精度管理調査：微生物学調査区分

調査項目	スキームの種類	2025	2024	2023	2022	2021
E.coli検査★	定性	ハンバーグ 加熱食肉製品 （加熱後包装）	ハンバーグ 加熱食肉製品 （加熱後包装）	ハンバーグ 加熱食肉製品 （加熱後包装）	ハンバーグ 加熱食肉製品 （加熱後包装）	ハンバーグ 加熱食肉製品 （加熱殺菌後包装）
一般細菌数測定検査★	定量	白飯 加熱後摂取冷凍食品 （凍結直前加熱）	ゼラチン基材 氷菓	白飯 加熱後摂取冷凍食品 （凍結直前加熱）	ゼラチン基材 氷菓	ゼラチン基材 氷菓
腸内細菌科菌群検査★	定性	ハンバーグ 生食用食肉 （内臓肉を除く牛肉）	ハンバーグ 生食用食肉 （内臓肉を除く牛肉）	ハンバーグ 生食用食肉 （内臓肉を除く牛肉）	ハンバーグ 生食用食肉 （内臓肉を除く牛肉）	ハンバーグ 生食用食肉 （内臓肉を除く牛肉）
黄色ブドウ球菌検査★	定性・定量	マッシュポテト 加熱食肉製品 （加熱後包装）	マッシュポテト 加熱食肉製品 （加熱後包装）	マッシュポテト 加熱食肉製品 （加熱後包装）	マッシュポテト 加熱食肉製品 （加熱後包装）	マッシュポテト 加熱食肉製品 （加熱殺菌後包装）
サルモネラ属菌検査★	定性	液卵 食鳥卵（殺菌液卵）	液卵 食鳥卵（殺菌液卵）	液卵 食鳥卵（殺菌液卵）	液卵 食鳥卵（殺菌液卵）	液卵 食鳥卵（殺菌液卵）
大腸菌群検査★	定性	ハンバーグ 加熱食肉製品 （包装後加熱）	ハンバーグ 加熱食肉製品 （包装後加熱）	ハンバーグ 加熱食肉製品 （包装後加熱）	ハンバーグ 加熱食肉製品 （包装後加熱）	ハンバーグ 加熱食肉製品 （包装後加熱殺菌）

2021～2025年度に実施した調査試料の形態と見立て食材を示す．黄色ブドウ球菌の定量スキームは任意参加とする．★はISO/IEC 17043認定項目を示す．ただし黄色ブドウ球菌は2023年度以降認定範囲に追加された．

3）食品衛生外部精度管理調査：動物を用いる調査区分

調査項目	スキームの種類	2025	2024	2023	2022	2021
麻痺性貝毒検査	定量	ホタテガイペースト デカルバモイルサキシトキシン	ホタテガイペースト デカルバモイルサキシトキシン	ホタテガイペースト デカルバモイルサキシトキシン	ホタテガイペースト デカルバモイルサキシトキシン	ホタテガイペースト デカルバモイルサキシトキシン

2021～2025年度に実施した調査試料の形態と調査対象物質を示す．

4）食品表示に関する外部精度管理調査

調査項目	スキームの種類	2025	2024	2023	2022	2021
栄養成分検査	定量	プロテインバー ＜基本項目＞ 熱量，たんぱく質，脂質，炭水化物，ナトリウム（食塩相当量），水分，灰分 ＜追加項目＞ 食物繊維，食物繊維を考慮した熱量 ＜調査協力依頼＞ 実施せず	プロテインパウダー ＜基本項目＞ 熱量，たんぱく質，脂質，炭水化物，ナトリウム（食塩相当量），水分，灰分 ＜追加項目＞ カルシウム，リン ＜調査協力依頼＞ ビタミンC	粉乳 ＜基本項目＞ 熱量，たんぱく質，脂質，炭水化物，ナトリウム（食塩相当量），水分，灰分 ＜追加項目＞ カルシウム，マグネシウム ＜調査協力依頼＞ リン	全粉乳 ＜基本項目＞ 熱量，たんぱく質，脂質，炭水化物，ナトリウム（食塩相当量），水分，灰分 ＜追加項目＞ カリウム，銅 ＜調査協力依頼＞ 飽和脂肪酸	オートミール（粉末） ＜基本項目＞ 熱量，たんぱく質，脂質，炭水化物，ナトリウム（食塩相当量），水分，灰分 ＜追加項目＞ 食物繊維，食物繊維を考慮した熱量 ＜調査協力依頼＞ カリウム，銅
特定原材料検査	定量	ベビーフード 卵	イチゴジャム 卵	こしあん 卵	かぼちゃペースト 卵	こしあん 卵

2021～2025年度に実施した調査試料の形態と調査対象物質を示す．



図2　外部精度管理調査　当財団で配付する調査試料例
A：液卵，B：野菜/果実ペースト，C：ハンバーグ，D：マッシュポテト

2.2　食品衛生外部精度管理調査

本調査は厚生省(現厚生労働省)の通知をもとに1997年より開始され，2026年度で30回目を迎える，国内でも歴史のある技能試験である[3,4]．

現在の年間スケジュールは，理化学調査，微生物学調査，動物を用いる調査の3区分13項目である．なお2025年度の参加検査機関数は573機関であった．

配付する調査試料は配付前に均質性を，また配付後の報告期限日以降に安定性を実施し，適切な品質であるかを確認したうえで参加検査機関の報告結果を評価する．また全調査試料の到着を都度追跡確認することで，輸送時のトラブルの抑制に努めている．

調査試料の受領から結果報告までの工程は各参加検査機関の通常のシステムに従う．また参加検査機関が用いる検査方法は，各機関の標準操作手順書に従うことを原則とする．ただし麻痺性貝毒検査については，デカルバモイルサキシトキシンを用いたマウス毒性試験の標準化のみ当財団よりAOACに準拠した検査方法に従って実施することを指定している．定量スキームにおける繰り返し測定数は当財団で指定しており，理化学調査では$n=5$，微生物学調査(一般細菌数測定検査)では$n=3$である．

外部精度管理調査のフロー(図3)に示すとおり，参加検査機関は当財団が指定したWebサイトにアク

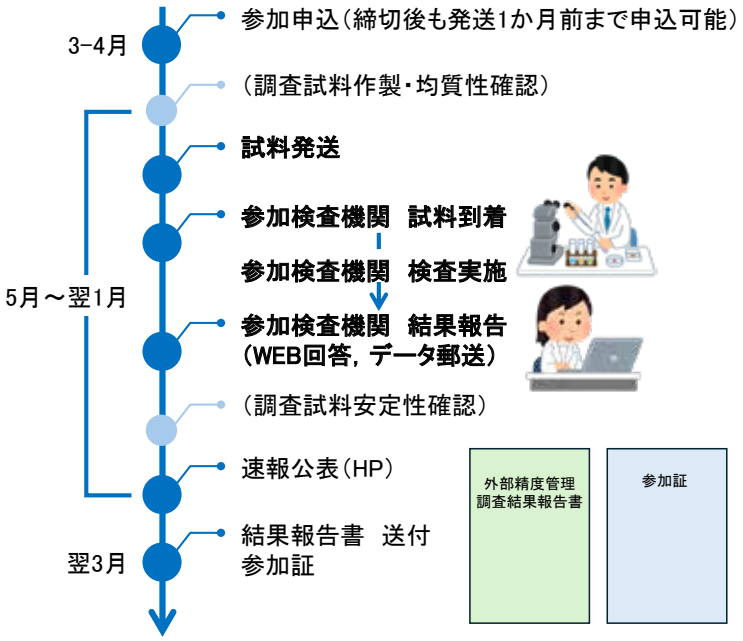


図3　外部精度管理調査の流れ

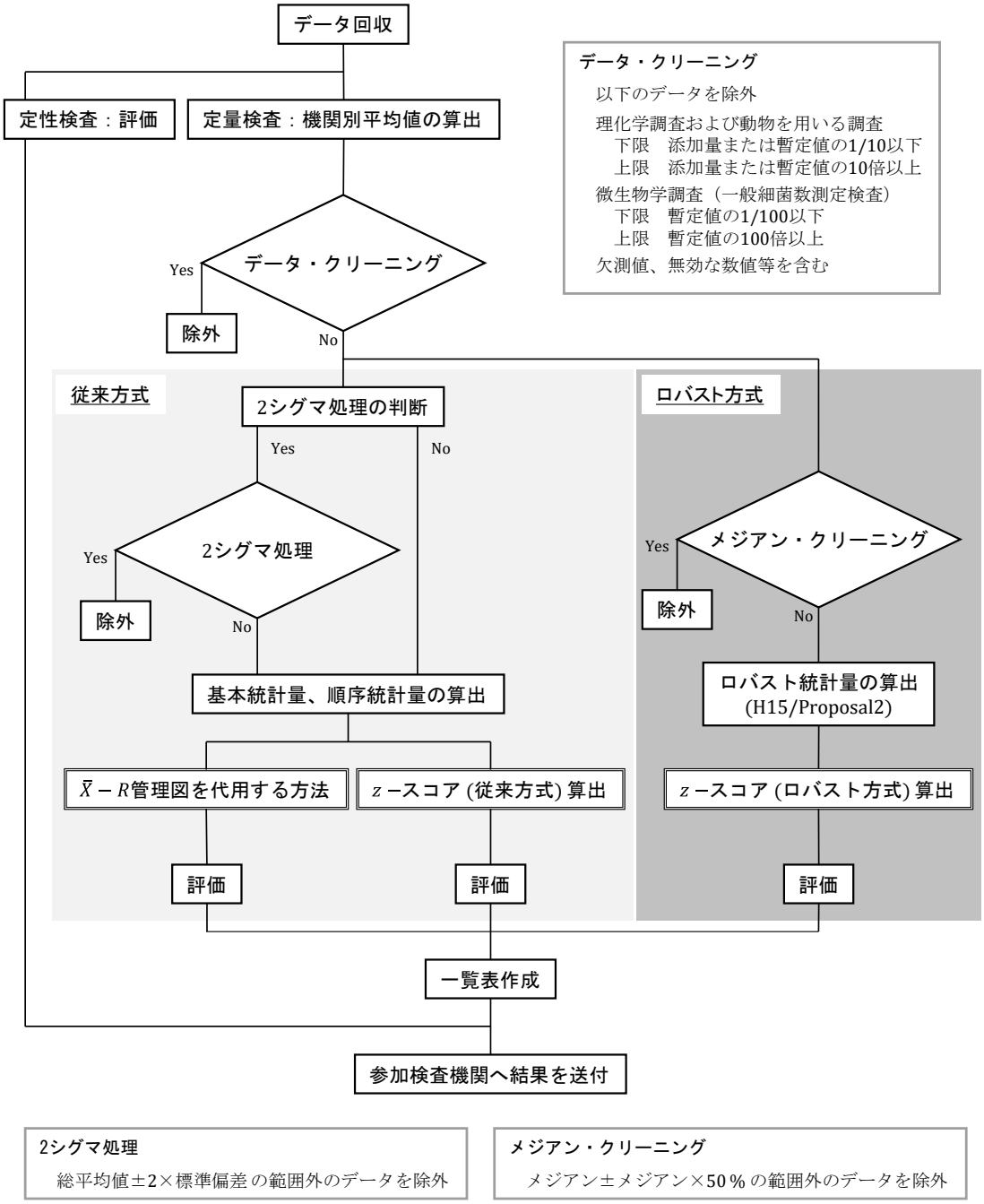


図4　結果集計および統計的処理の概要

セスして検査結果，採用手法およびアンケートの回答を報告する．なお，これに加え理化学調査においては一部クロマトグラム等の複写を，動物を用いる調査においては当財団が指定した計算表を専用の返信用封筒で郵送する．

当財団は得られた参加検査機関の報告結果をもとに統計解析を実施する（図4）．詳細は後述するため概略のみを示すが，定量検査項目は従来方式の統計解析を行い，理化学調査および動物を用いる調査ではこれに加えてロバスト方式の統計解析を行う．なお，ロバスト方式による解析結果および評価は参考データとする．参加検査機関における検査の採用手法は度数表ならびに多重クロス表として取りまとめ，全13項目の統計解析結果ならびに質的データの解析結果等を収載した調査結果報告書を作成し，年度末

表2　外部精度管理調査事業に関わる厚生労働科学研究費補助金研究（食品の安全確保推進研究事業）

課題番号	研究開始～終了年度	研究課題名	研究代表者
H17-食品-一般-002	2005～2007年度	検査機関の信頼性確保に関する研究	遠藤明
H20-食品・一般-004	2008～2010年度	検査機関の信頼性確保に関する研究	小島幸一
H23-食品・一般-001	2011～2013年度	検査機関の信頼性確保に関する研究	小島幸一
H26-食品-一般-011	2014～2016年度	検査機関の信頼性確保に関する研究	渡辺卓穂
H29-食品-一般-005	2017～2019年度	食品衛生検査を実施する試験所における品質保証システムに関する研究	渡辺卓穂
20KA1001	2020～2022年度	食品衛生検査施設等の検査の信頼性確保に関する研究	渡辺卓穂
23KA1002	2023～2025年度	食品衛生検査施設等の検査の信頼性確保に関する研究	渡辺卓穂

までに各機関に配付する．

2.3　食品表示に関わる外部精度管理調査

1）栄養成分検査

本調査は消費者庁の通知をもとに2017年度より国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所　国立健康・栄養研究所との共催にて実施する外部精度管理調査であり，調査試料の形態や調査項目の提案，調査試料の作製および調査結果報告書の考察等で協力を得て実施している[5]．年間1回の実施で，一つの試料で複数の調査項目を検査する（表1）．

外部精度管理調査の流れは食品衛生とほぼ同様であるが，本調査は食品衛生外部精度管理調査と異なり，報告値は$n=1$として，回収した結果報告の統計解析はロバスト方式を採用し，参考データとしてHorwitz式による$z-$スコアの解析結果も記載している．栄養成分検査の外部精度管理調査では，測定結果の評価だけでなく，食品マトリックスに応じた適切な分析法の選択についても考察している．このような考察を通じて，参加検査機関における分析法の選択能力や技術的判断力の向上に寄与している．

2）特定原材料検査

本調査は消費者庁の通知をもとに2019年度より国立医薬品食品衛生研究所の支援のもと実施している[6]．特定原材料とは，食物アレルギーによる健康被害の防止のため，日本で食品表示が義務付けられている原材料のことで，2026年現在，特定原材料に該当する品目はえび，カシューナッツ，かに，くるみ，小麦，そば，卵，乳，落花生（ピーナッツ）の9品目である．

外部精度管理調査の流れおよび統計解析手法は栄養成分と同様に実施し，加えて検査キットごとの報告値の分布なども掲載している．

当財団では，現在，卵を対象とした調査試料を配付しているが，特定原材料は健康被害に直結するものであるため，より幅広い品目を対象とした調査の実施が今後の課題である．

2.4　研究補助事業

厚生労働科学研究費補助金研究事業（食品の安全確保推進研究事業）として，当財団では外部精度管理事業の改善・拡充を主目的とした研究に継続的に取り組んでいる（表2）．

本研究事業はこれまで理化学検査，微生物学検査を含む様々な調査項目について検討され，特に近年は調査試料の改善や開発を目的とした試験所間比較として実施するパイロットスタディに力を入れ，多くの検査機関の協力にも支えられている．その研究成果は外部精度管理事業の質の向上に大きく寄与している．

3. 外部精度管理調査の評価方法

本食品衛生外部精度管理調査に関する結果の解析方法の基本的考え方は，統計学の専門家を含む厚生省（現厚生労働省）食品衛生調査会食品衛生精度管理分科会によって検討されたものである．さらに，2010年度からは，国際的な技能試験のガイドラインである「The International Harmonized Protocol for the Proficiency Testing of Analytical Chemistry Laboratories[7]」に基づくロバスト統計手法による解析結果も併記している．なお，食品衛生外部精度管理調査はISO/IEC 17043に基づいて評価を実施している．また，食品表示に関わる外部精度管理調査については，ロバスト統計手法による解析を基本とし，同様にISO/IEC 17043に基づいた評価を行っている[1)]．

3.1 基本的な流れ

統計量の算出と作図には，SAS Institute Japan株式会社のJMP（ver.16.2.0）とそのスクリプトを用いており，一部の調査ではMicrosoft Excelマクロプログラムを統計量の算出に用いている．なお，JMPスクリプトおよびMicrosoft Excelマクロプログラムは，食品衛生外部精度管理調査成績評価委員会の統計専門委員の協力のもと作成されたものである．また，多重クロス表の作成には株式会社日本科学技術研修所のJUSE-QCASを用いている．

3.2 従来方式での解析

結果集計および統計的処理の概要（流れ図）は図4に示したとおりである．各参加検査機関よりデータを回収後，データ・クリーニングを行い，範囲を大きく外れた検査機関および欠測値のある検査機関を以後の統計処理から除外する．次いで各検査機関間，検査機関内の変動を*Xbar-R*管理図を代用する方法で観察した後，各検査機関からの報告値の平均値について，基本統計量，順序統計量，ヒストグラムおよび正規確率プロットを作成することによりデータ全体の様相を把握する．分布に極端な歪みや尖りが観察された場合には2シグマ（総平均値 ± 2 × 標準偏差）以上の値を報告した検査機関を除外した後，同様の処理を行う．最終的に各検査機関の*z*-スコアと*Xbar-R*管理図に基づいて各検査機関の解析を行う．ただし，一般細菌数測定検査については基本的には*Xbar-R*管理図のみで各検査機関の解析を行い，*z*-スコアは参考に留めている．また，麻痺性貝毒検査については*z*-スコアのみの解析としている．以上の解析を外部精度管理調査においては「従来方式」としている．なお従来方式では，*Xbar*管理図により添加濃度（項目により付与値）に対する割合（百分率）を用いて，全体平均値に依存しない絶対評価を行う．また，*R*管理図により$n=5$または$n=3$の報告値のばらつきを評価する．このような絶対評価と報告値のばらつき評価を組み合わせた手法は，当財団の評価の特徴の一つである．

3.3 ロバスト方式での解析

結果集計および統計的処理の概要（流れ図）は図4に示したとおりである．各参加検査機関より回収したデータについて，データ・クリーニングを行った後，さらにメジアン ± メジアン × 50 %の範囲を超える報告値を除外する．IUPAC，AOAC，ISO等により提唱されているロバスト統計量のうち，Huber's Proposal 2（H15）を用いたロバスト方式について行い，ロバスト統計量に基づく*z*-スコアによる各検査機関の解析を行う．以上の解析を外部精度管理調査ではロバスト方式としている．なお，食品衛生外部精度管理調査の結果報告書では，これまでの従来方式とロバスト方式による解析結果を併記して掲載している．

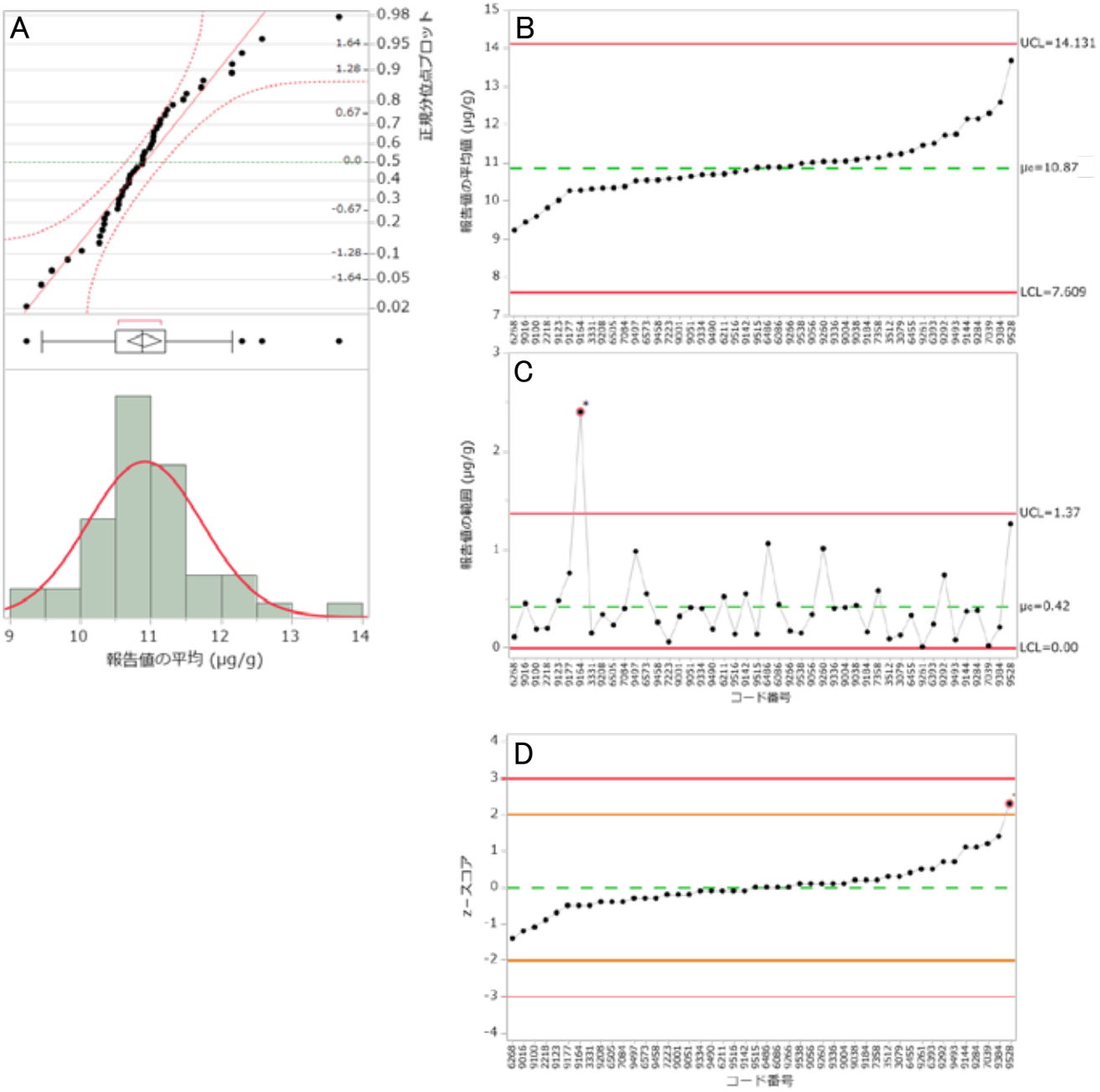


図5　調査結果報告書収載内容例

A：ヒストグラムおよび正規確率プロット，B：*Xbar* 管理図，C：*R* 管理図，D：z-スコアの順位

4. 参加検査機関における外部精度管理調査の利用方法

4.1 調査結果報告書

食品衛生外部精度管理調査結果報告書は，食品衛生検査施設である検疫所，地方衛生研究所，保健所，食肉衛生検査所，食品衛生検査所，市場衛生検査所，登録検査機関およびその他の検査機関が当該年度1年間に実施した各調査項目結果をまとめたものである．また，栄養成分検査および特定原材料検査については，それぞれに調査結果報告書を取りまとめている．具体的には全参加検査機関の報告値，その統計解析結果および分布図などの図表と考察が収載される（図5）．

各参加検査機関は，参加検査機関全体の中の自機関の報告値を数値，*z*-スコアなどをもとに評価する．

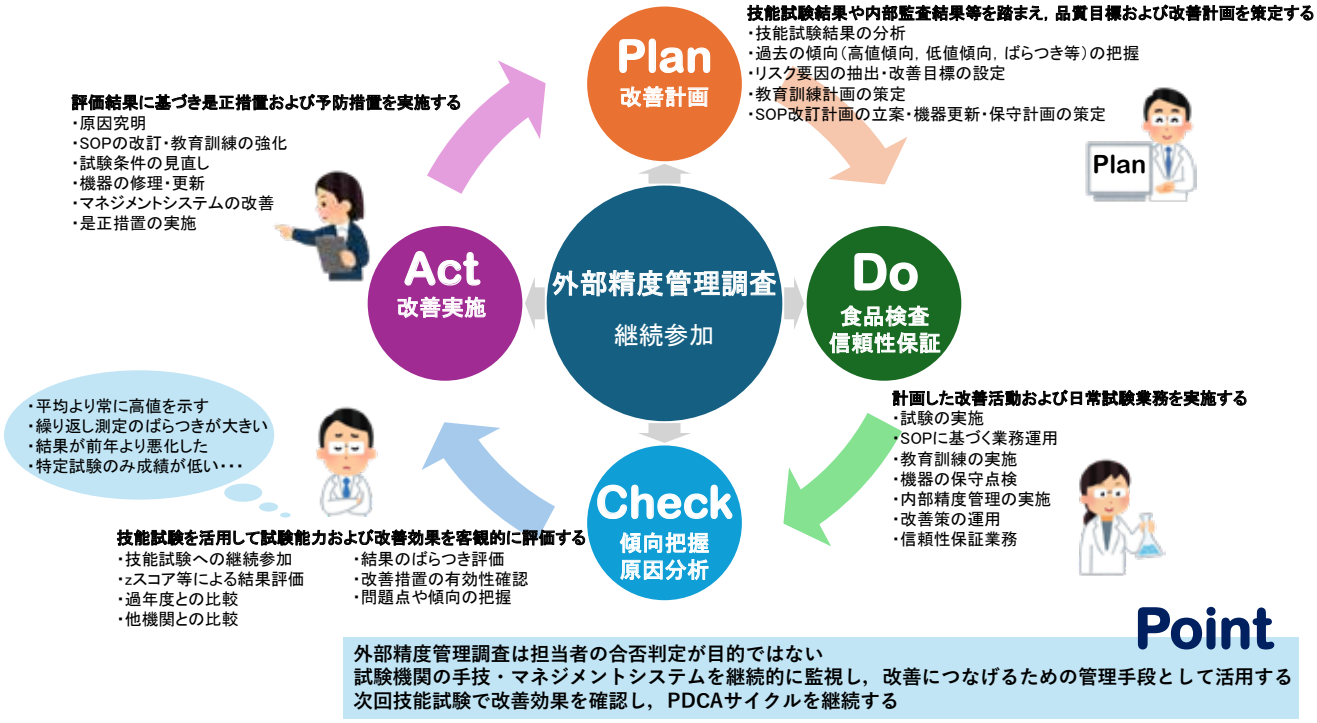


図6　外部精度管理調査の活用例

特に留意すべき点は，外部精度管理調査（技能試験）が試験担当者の合否判定を目的とした評価手段ではないことである．試験機関全体の手技・マネジメントシステム全体の品質が適切に維持されているかを確認することが目的であり，結果の如何が試験担当者の技能評価に直結してはならない．技能試験の結果が期待値から外れた場合，参加検査機関は担当者の操作（手技）に問題があったのか，試薬や標準品に問題があったのか，前処理工程に問題があったのか，機器の性能が低下しているのかなどを調査し，改善につなげること，すなわち外部精度管理調査をPDCAサイクルに組み込んで活用することが重要である（図6）．

例えば初回から数年は良好な結果だったが徐々に測定値が高めまたは低めに出る傾向が見られた場合，検量線の安定性低下・検出器感度の低下・カラムなど消耗部品の劣化といった機器性能の変化が疑われる．またある年だけ特定の分析項目で大きく外れた結果だった場合，新しい担当者の教育不十分・操作手順の手順書からの逸脱，計算ミスやラベルミスなどが原因である場合や，担当者の体調やピペットなどの器具の不備が原因の場合も考えられる．

実際，ISO/IEC 17025において外部精度管理調査（技能試験）は単なる評価手段ではなく，試験所のパフォーマンスを継続的に監視（7.7.2）し，その結果を分析して改善に活用する（7.7.3）ための品質保証活動として位置付けられている[2)]．すなわち技能試験は誰かのミスを探すための試験ではなく，試験機関が正しい結果を出し続けられる状態にあるかを確認するためのツールである．しかしながら日本の試験機関では，特に管理層において，技能試験が試験所の能力を評価するための合否判定手段として認識され，品質改善として機能しない傾向がみられる．このような認識を改め，技能試験を品質マネジメントおよび継続的改善に活用するという本来の目的への理解を促進することが，今後の重要な課題である．

4.2　精度管理セミナー

外部精度管理調査の結果は毎年行政主催の研修会などでも報告しているが，これらの参加者は各機関



写真１　精度管理セミナーの様子（2025年７月開催）



写真２　ISO/IEC 17043:2023　技能試験提供者認定証（2025年６月20日改訂版）

の管理層が多く，実務層への情報共有に至らないケースがある．このことから，参加検査機関へのフィードバックをより強化するために2014年から本セミナーを開始した（写真１）．年１回，または２回の開催を継続し（2020年度の第10回はコロナ禍で中止），2025年で16回目を迎えた．本セミナーでは前年度の外部精度管理調査の統計解析結果の解説，全体から見える傾向などの考察を参加検査機関に還元するとともに，食品検査やマネジメントシステムの有識者を誘致し，参加検査機関への情報発信の場として今後も継続していく予定である．

参加検査機関が優先的に参加できる場ではあるが，資料のみの提供も行っているため，普段内部精度管理試料のみを利用する機関においても有効に活用していただきたい．

4.3　内部精度管理試料（余剰試料）の頒布

一部の調査試料を除き，外部精度管理調査の余剰試料を内部精度管理試料として頒布している．本製品には外部精度管理調査で得られた平均値等のデータシートを添付する．外部精度管理調査は試験室間の比較となるが，自機関の担当者間比較には内部精度管理試料の活用が有効である．また当財団の外部精度管理調査への参加を検討している機関に対しては，調査試料の特性や分析手順への適合性を事前に確認する手段として内部精度管理試料の活用が有用であると考えられる．

5. 国際化に向けた取り組み

外部精度管理調査は我が国の食品衛生検査の信頼性を確保する目的で開始された．現在その目標はある程度達成されているが，時代の移り変わりとともに食の安全を脅かす新たな問題も次々と発生している．たとえば食品の輸出入が活発になったこと，機能性食品など新形態の食品が増加していることなど，日本の食文化を取り巻く環境の急速な変化が挙げられる．

多くの検査機関は業務管理要領[1,2]に基づく食品GLPを品質保証システムの基本とし，検査を実施している．業務管理要領のベースとなったISO/IEC Guide25（1978年策定）は1999年のISO/IEC 17025の初版策定時に廃止された旧規格であり，ISO/IEC 17025も既に数回の改訂が行われているが，業務管理要領はISO/IEC 17025に準じた改訂が行われていない．世界的にISO規格が国際標準とされ，業務管理要領とISO規格との乖離解消が課題となっていることから，将来的にはISO/IEC 17025規格に基づいた改訂が行われることが予想される．食品の輸出入に際し行われる検査の実施機関には，ISO/IEC 17025の認定取得も要件の一つとなっており，食品の輸出入の拡大に伴い，食品検査においてもISO規格に基づく検査の重要性は今後さらに高まるものと考えられる．このような状況の下，ISO/IEC 17025では，ISO/IEC 17043に適合した技能試験提供者が実施する技能試験への参加が推奨されている[2]．当財団は2019年3月に公益財団法人日本適合性認定協会（JAB）の審査を経て，食品検査分野における技能試験提供者としてISO/IEC 17043の適合認定を取得した．認定範囲は重金属検査および微生物学的試験の全項目である．2025年6月にはISO/IEC 17043:2023[1]への移行認定を受け現在に至る．ISO/IEC 17043の適合認定により，当財団は国際規格に適合した技能試験提供者として国際的枠組みに対応可能な体制を整備したといえるだろう．今後も当財団は，食品衛生検査における支援機関として社会的要求の変化に適切に対応しつつ，外部精度管理調査を通じて食品検査の品質向上および信頼性の確保に努めていく．

6. 参考文献等

1) 「ISO/IEC 17043:2023, Conformity assessment — General requirements for the competence of proficiency testing providers」
2) 「ISO/IEC 17025:2017 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories」
3) 「食品衛生検査施設等の外部精度管理調査の実施機関について」平成9年4月1日衛食第118号
4) 「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」平成9年1月16日衛食第8号
5) 「栄養成分等検査の外部精度管理の実施について」平成29年4月20日消食表第225号
6) 「アレルゲンを含む食品の検査の外部精度管理の実施について」平成31年4月23日消食表第186号
7) Michael Thompson, Stephen L. R. Ellison, Roger Wood: The International Harmonized Protocol for the proficiency testing of analytical chemistry laboratories (IUPAC Technical Report), *Pure Appl. Chem.*, Vol. 78, No. 1, pp. 145-196, 2006