

Fera 食品分析技能試験

FAPAS(食品化学分析) FEPAS(食品微生物分析) LEAP(環境・飲料水分析)
GeMMA(遺伝子組替食品分析) TM(内部制度管理用試料)

Fera食品分析技能試験とは？

英国の独立行政法人『英国食料環境研究庁(Fera)』が主催する技能試験です。ラボの分析技能の証明に、外部精度管理にお役立てください。食品化学分析分野のFAPAS、食品微生物分析分野のFEPAS、遺伝子組替食品分析分野のGeMMA、環境・飲料水分析分野のLEAPがあり、多彩な分析試料・分析項目から、普段ラボで行なっている分析に合わせて参加する技能試験を選択できます。

技能試験に申し込みいただきますと、Feraから分析サンプルが送られてきます。普段ラボで行っているルーチンの分析方法でサンプルを分析し、その結果をWebから報告していただきます。同じ分析サンプルを世界各国の参加者が同時に分析し、その結果がFeraへ集められます。Feraにて結果の統計処理が行われ、各参加者の技能を評価したレポートが発行されます。



1 世界最大級の食品分析技能試験！！

2 高い信頼性！！

Fera技能試験はISO/IEC ガイド43-1(技能試験の供給者についての規格)に準拠しており、信頼性の高い技能試験です。またFAPASは1990年、FEPASは1996年に始まり長い歴史があるとともにFAPASだけでもこれまでに14,000以上の技能試験を実施しており、歴史と実績に裏打ちされた信頼できる技能試験です。

3 豊富なラウンド！！

FAPASでは年間約220ラウンド、FEPASでは年間約55ラウンドが実施されており、普段ラボで行っている分析に近いラウンドを選択できます。

4 制限のない技能試験！！

Fera技能試験は参加に制限がありません。参加資格にはもちろん制限がありませんし、参加するラウンドの種類、ラウンド数も全く自由で、分析方法も自由に選択していただけます。

5 充実したレポート！！

レポートにはFeraがどのように分析サンプルを用意したのか、その調製方法や均一性テストの結果、さらには参加者の報告した結果からどのように付与値やZスコアを算出したかその方法も記載されています。結果の一覧表からは各参加者がどのような値を報告し、Zスコアがいくつだったかが分かります。また各参加者が用いた分析方法も記載されており、ただし、レポートでは各参加者がラボナンバーで表示され、匿名性が保証されています。

技能試験参加の流れ

プログラムの入手



参加ラウンドの選定



クレオスへ注文



英国Feraから
参加ラウンド確認のメール



Feraからサンプルの出荷
(メールにて出荷のお知らせ)



サンプルの受け取り



サンプルの分析



Webサイトから結果の報告



レポートの発行
(Webからダウンロード)

毎年2月頃日本語版プログラムを発行。分析サンプル(Matrix)、分析項目(Alyte)の組み合わせで、普段実施している分析に近いラウンドを選択することができます。

プログラム例

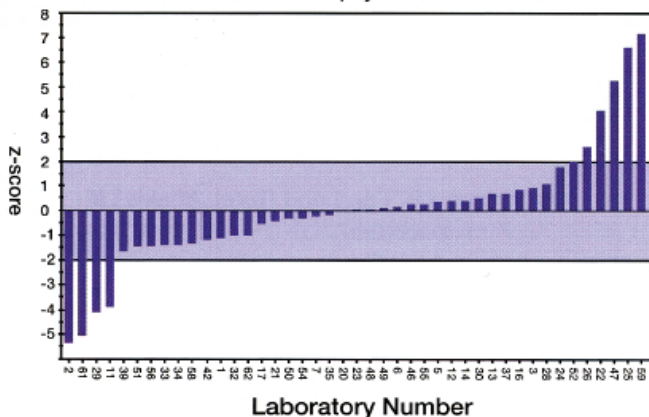
出荷日 (yyyy/mm/dd)	ラウンド 番号	種別	Matrix	Analyte
栄養成分				
11/04/08	0173	製	食肉生詰	水分、灰分、総脂肪、窒素、ナトリウム、塩化物
11/05/04	0174	製	食肉ペースト生詰	水分、灰分、総脂肪、窒素、ナトリウム、塩化物
11/06/01	0175	製	食肉生詰	水分、灰分、総脂肪、窒素、ヒドロキシプロリン
11/08/26	0176	製	食肉生詰	水分、灰分、総脂肪、窒素、ヒドロキシプロリン
11/12/01	0177	製	食肉ペースト生詰	水分、灰分、総脂肪、窒素、ナトリウム、塩化物、総糖分
12/02/15	0178	製	食肉生詰	水分、灰分、総脂肪、窒素、ナトリウム、塩化物、ポリリン酸
11/04/28	2442	製粒	小麦粉	130Cにおける水分、灰分、窒素、AOAC法による総食物繊維
11/06/08	2443	製	ポリッジオート	130Cにおける水分、灰分、窒素、AOAC法による総食物繊維、Englyst法による繊維中の非澱粉性多糖
11/09/29	2444	製	シリアル	130Cにおける水分、灰分、窒素、AOAC法による総食物繊維
12/01/19	2445	製	パン粉	水分、灰分、窒素、澱粉、AOAC法による総食物繊維
11/05/25	2590	製	とうもろこしベースのスタックフード	水分、灰分、総脂肪、窒素、ナトリウム、塩化物
11/06/24	2591	製	食肉ペースト	水分、灰分、総脂肪、窒素、ナトリウム、塩化物
11/08/19	2592	製	コンデンスミルク	水分、灰分、総脂肪、窒素、総糖分
11/09/23	2593	製	食肉生詰	総揮発性塩基物窒素(TVB-N)
11/10/17	2594	ク	チョコレート	水分、総脂肪、酸値、乳糖、シヨ糖
12/01/03	2595	製	粉乳	水分、灰分、総脂肪、窒素、遊離酸度、乳糖
12/02/06	2596	ク	バター	水分、総脂肪、無脂肪固形分、pH、塩化物
12/03/07	2597	製	チーズ&パスタ食品	水分、灰分、総脂肪、窒素、ナトリウム、塩化物

サンプルが到着したら普段ラボで分析している方法と同じ方法で分析します。(分析方法は指定されません)

分析結果をWebマイページより報告します。分析方法・使用機器等も任意報告します。分析した項目のみ報告することも可能です。

レポートはWebマイページよりダウンロードします。レポートでは各参加者にラボナンバーが与えられ、ラボナンバーで表示されるので秘匿性が保たれています。

z-Scores for Staphylococcus aureus



Zスコアによる分析技能評価。Z=0が付与値となり、 $-2 \leq Z \leq 2$ が合格となります。他のラボは匿名化され、ラボ番号で示されています。Z-スコアはヒストグラムで表され、視覚的に参加者の技能を確認することができます。