

資料提供

令和5年3月29日

課名：研究開発課
担当：今井・梁井
電話：082-513-2425, 2427
機関名：食品工業技術センター
担当：佐藤・樋口
電話：082-251-7431

食品工業技術センターの機器利用における使用前調整の不備について

1 概要

- 設備利用等に供している味認識装置による味覚測定において、測定前に行うセンサーの感度確認方法に不備が見つかり、利用者が当該機器の使用で得た測定値の正確性が担保できない可能性が判明した。
- 対象となる利用（センサーメーカー推奨方法が引き継がれなかった平成30年4月～令和4年12月15日まで）は設備利用及び技術的課題解決支援事業で計11者62件。

2 調整不備の内容

計測可能な味覚のうち、「うまみ後味」を計測するセンサーにおいて、測定前に行う感度確認を他のセンサーと異なる方法で行うところ、他のセンサーと同じ方法で行っていた。

3 原因

担当職員間の情報共有やメーカーから追加で提供された手順書の確認が不十分であった。



センター導入機器と同型の味認識装置
(メーカーHPより)

4 経緯

年月日	県の対応等
R4.12中旬	現担当者が操作習熟のため、メーカーへの問合せの中で感度測定方法がメーカー推奨とセンターの方法が異なることが判明
R5.1末～2.15	平成30年4月～令和4年12月15日までの利用状況調査
R5.2.17	研究開発課に報告、研究開発課から食品工業技術センターに利用者の把握と利用者への詳細調査を指示
R5.2.17～3.17	利用者への連絡と謝罪、詳細調査
R5.3.24	詳細調査報告まとめ、方針整理

5 再発防止策

手順書を常に最新のものに更新し、メーカー推奨のセンサーの取扱指示を徹底する。

6 今後の対応

希望者に対して、再測定や利用料金の返還に応じる。