

Food Hygiene
食品衛生

理化学検査



食品衛生法では人の健康を損なうおそれのある食品及び添加物を製造や販売してはならないと定められています。食品の安全性を確保して、消費者が安心できる食品を提供することが食品事業者の責務です。食品に使用される食品添加物は、品質低下（腐敗、変質）の防止、栄養価・外観・味・香りなどの品質向上、製造・加工工程での加工助剤等に長年利用されてきました。

しかし、これらの添加物を不適格な使い方をする事例も指摘されています。食中毒などの事故の発生を未然に防止するなど公衆衛生の見地から、安全な食品を消費者に提供するためには、使用される添加物などの適格な濃度管理が求められています。



検査内容

- (1) 食品添加物の検査
ソルビン酸、安息香酸、二酸化硫黄 (SO₂)、ブチルヒドロキシアニソール (BHA)、ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)、亜硝酸根、着色料（酸性タール系許可色素）次亜塩素酸ナトリウム
- (2) 油脂の検査
酸価 (AV)、過酸化物価 (POV)
- (3) 理化学一般の検査
水素イオン濃度 (PH)、水分活性 (Aw)、エチルアルコール、アンモニア態窒素 (VBN)
- (4) 有害物質の検査
ポリ塩化ビフェニル (PCB)、シアン化合物、ホルムアルデヒド、砒素、鉛、カドミウム、水銀

当社では、食品中の保存料、着色料、甘味料などの食品の品質保持及び品質の向上を目的に使用される食品添加物の検査や、食用油で加工された食品中の油脂の酸価 (AV) 過酸化物価 (POV) などの検査をお受けしています。

年間を通してのご契約、多検体でのご依頼は別途ご相談させていただきます。

上記以外の項目につきましてもお気軽にご相談ください。

主な使用機器



高速液体クロマトグラフ



原子吸光光度計

検査方法

食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示第 370 号）

食品衛生検査指針：社団法人日本食品衛生協会（厚生労働省監修）

衛生試験法・注解：日本薬学会

関係法令

食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）

[https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=322AC0000000233_20210601_430AC0000000046&keyword=%E9%A3%9F%E5%93%81%E8%A1%9B%E7%94%9F%E6%B3%95]