

残留農薬(安全性評価)

加工食品の夾雑物を除去できる技術を保有

弊社の農薬の測定法は独自で開発した方法を採用しています。通常、油脂を多く含む製品や香辛料を多く含む製品では夾雑物が多く、抽出・精製がそれら成分により妨害されることがあり、最終製品での分析は検出を見逃す恐れがあります。弊社では、生鮮野菜はもとより、カレーやスナック菓子など多くの製品や香辛料で検査実績があり、**複雑な加工食品状態での精度高い分析**を得意にしています。

外部精度管理で高い精度を実証

世界中の分析機関が参加しております、英国食料環境研究庁(Fera)が実施している**外部精度管理 FAPAS**(Food Analysis Performance Assessment Scheme)と**財団法人食品医薬品安全センターの外部精度管理**のプログラムに毎年参加しており、高い精度を維持しています。

国際的な認定を取得

弊社の農薬の分析方法は、2005年に**ISO/IEC17025**の認定を受けており、国際的に認められている試験方法となっています。

認定の範囲は限定されています。詳しくは、公益財団法人日本適合性認定協会のホームページを参照下さい。

http://www.jab.or.jp/cgi-bin/jab_exam_proof_j.cgi?page=2&authorization_number=RTL01810

分析、項目について

1. 定性と定量を行います。検出が確認されても定量のための追加料金はいただきません。
2. 過去3年間に当社の検査で検出した農薬、あるいは、定量限界以下であるが、GC-MSでスペクトルが確認できた農薬(定性)を中心としたメニューを作成しています。280項目は検疫所で実施しているモニタリングに適したメニューとなっています。

※検体の必要量は**約100g**です。

厚生労働省の告示では、サンプリング時の均一性の観点から、検体約1kgを均一化し一定量を量り取るよう規程されています(果実、野菜及びハーブの場合)。これは、ロット(母集団)を代表する(保証する)目的で必要な操作となります。弊社では、サンプリングを実施せず、ご依頼者様で上記のサンプリング及び均一化を行って頂いたものの一部100gを試験試料として頂いております。

株式会社ハウス食品分析テクノサービス

〒284-0033 千葉県四街道市鷹の台1-4

TEL: 043-237-5676 FAX: 043-237-2912

①生鮮野菜メニュー

58~280項目

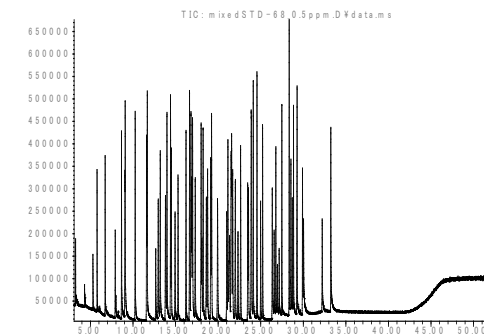
②加工食品・香辛料メニュー

(生鮮野菜以外全て・肉類等も含まれます)

58~280項目

対象農薬・項目数・価格は、お気軽にお問い合わせ下さい。対象食品に最適なメニューを提案させていただきます。

アバンダンス



時間-->

その他の情報は弊社ホームページアドレスでご確認下さい <http://food-analab.jp/>

House Food Analytical Laboratory Technical Report 15