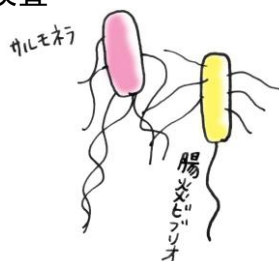


食の安全・安心 お届けします。

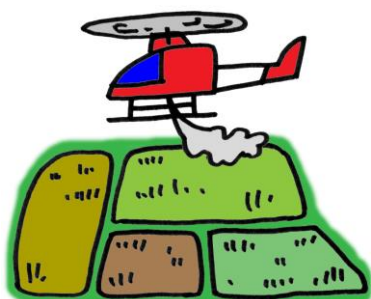
① 製品、製造工程の衛生管理をサポートします

- ◆ 製造された食品、製造に使用する水の細菌検査
- ◆ 製造工程や輸送時に使用する容器等の拭き取り検査
- ◆ 製造現場、工程における衛生管理状況の調査
- ◆ 消費期限、賞味期限の設定のための検査
- ◆ 従業員の検便検査



② 食品中に存在する化学物質を検査します

- 食品に含まれる栄養成分の検査
- 食品成分表示のための検査
- 製造工程で混入した洗剤や殺菌剤の検査
- 食品から発生するガス成分の検査
- 食品、農産物、ペットフード、飼料中に存在する添加物や残留農薬の検査



③ 包装に用いる容器の安全性を評価します

- ★ 包装に用いるプラスチック容器、袋から溶出される有害物質の検査

「ポリエチレン及びポリプロピレンを主成分とする合成樹脂製の器具または容器包装」の規格に準じた検査を行います。

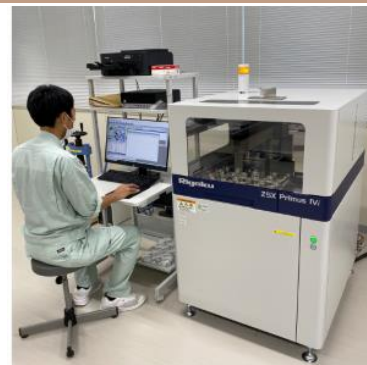


④ 食品に混入した異物を同定します

- 食品に混入した金属、樹脂、毛髪や虫などを、様々な機器を用いて同定します。
- 食品の変色、発生した澱などの異物の同定・解析を行います。

- ・顕微鏡観察による菌類の識別、昆虫類の同定
- ・フーリエ変換赤外分光光度計 (FT-IR) による化学物質の解析
- ・走査電子顕微鏡／エネルギー分散型X線検出器 (SEM/EDX)、蛍光X線分析装置による精密な顕微鏡観察及び元素分析

蛍光X線分析装置
無機物、金属の同定に有効です (非破壊検査が可能)



※複数の手法を組み合わせることで、より詳細な解析が可能です。



実体顕微鏡・光学顕微鏡 目視で菌類等の同定を行います

コウジカビ

(*Aspergillus ochraceus*)

黒カビ

(*Cladosporium*)

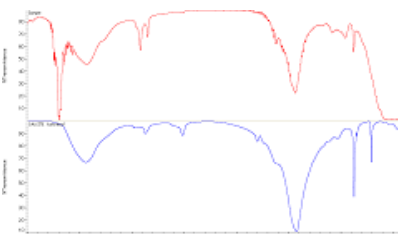


ノシメダラメイガ



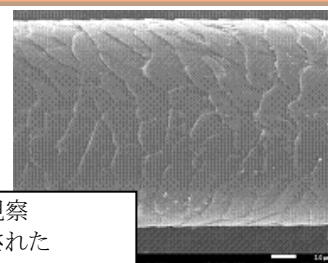
FT-IR 赤外線を吸収する物質の特定に有効です

事例) 食品中の析出物を
FT-IR で分析し
データベースと照合
↓
析出物は炭酸塩の一種
と確認された



SEM/EDX

微細な試料の確認と成分の特定に有効です



事例) 付着物を SEM で拡大して観察
→毛髪であることが確認された



一般財団法人 **上越環境科学センター**

〒942-0063 新潟県上越市下門前 1666 番地

TEL : 025-543-7664

FAX : 025-543-7882

E-mail : (総合) info@jo-kan.or.jp

URL : <https://www.jo-kan.or.jp>

お問合せ窓口 : 業務課 又は 検査三課