

(2024年02月01日現在)

認定範囲

○M27 食品・医薬品試験

分類コード・試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1 食品・飼料・肥料 A4 水	Cs-134 Cs-137	食品中の放射性セシウム検査法 (平成24年3月15日 厚生労働省 食安発 0315 第4号/第5号 別添)	SOP：放射性核種(セシウム-137, セシウム-134 及びヨウ素-131)の分析操作手順書 (SOP/TM/CF/7000)	多摩研究所 添加物試験課
B17.1 放射能分析 食品 乳児用食品 牛乳 飲料水	I-131	緊急時における食品の放射能測定マニュアル(平成14年3月 厚生労働省) 第2章 食品中の放射能の各種分析法 2 ゲルマニウム半導体検出器を用いたガン マ線スペクトロメトリーによる核種分析法	SOP：放射性核種(セシウム-137, セシウム-134 及びヨウ素-131)の分析操作手順書 (SOP/TM/CF/7000)	多摩研究所 添加物試験課
M27 A1 食品・飼料・肥料 A2 添加物(食品・飼料) A20 医薬品・医薬部外品・化粧品 B17.1 放射能分析 飼料, 肥料 食品添加物, 飼料添加物 医薬品, 医薬品原料, 化粧品, 化粧品原料	I-131 Cs-134 Cs-137	—	SOP：放射性核種(セシウム-137, セシウム-134 及びヨウ素-131)の分析操作手順書 (SOP/TM/CF/7000)	多摩研究所 添加物試験課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.1 一般成分 B2 重量法 食品	水分	—	<p>SOP：水分及び乾燥減量(常圧加熱乾燥法)の分析操作 手順書<アルミ缶を容器とした場合>(SOP/TM/NN/6000)</p> <p>SOP：水分及び乾燥減量(減圧加熱乾燥法)の分析操作 手順書<アルミ缶を容器とした場合>(SOP/TM/NN/6001)</p> <p>SOP：水分及び乾燥減量(常圧加熱乾燥法)の分析操作 手順書<結晶皿を容器とした場合>(SOP/TM/NN/6002)</p> <p>SOP：水分及び乾燥減量(減圧加熱乾燥法)の分析操作 手順書<結晶皿を容器とした場合>(SOP/TM/NN/6003)</p> <p>SOP：水分及び乾燥減量(プラスチックフィルム法) の分析操作手順書(SOP/TM/NN/6004)</p> <p>SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)</p>	多摩研究所 基礎栄養分析課
			<p>SOP：水分の分析方法(SOP/OS/NN/6101)</p> <p>SOP：水分<加熱乾燥法ーアルミ缶ー>の分析操作手 順書(SOP/OS/NN/6102)</p> <p>SOP：水分<加熱乾燥法ーケイ砂ー>の分析操作手順書 (SOP/OS/NN/6103)</p> <p>SOP：水分<加熱乾燥法ープラスチックフィルムー> の分析操作手順書(SOP/OS/NN/6104)</p> <p>SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)</p>	大阪支所 基礎栄養分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.1 一般成分 B3 滴定法 食品	水分	—	SOP：水分(カールフィッシャー法:容量滴定法 KF-200型及び気化法)の分析操作手順書(SOP/TM/NN/6606) ただし、気化法は除く SOP：水分(カールフィッシャー法:容量滴定法 CA-310型)の分析操作手順書(SOP/TM/NN/6710) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書(SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課
			SOP：水分の分析方法(SOP/OS/NN/6101) SOP：水分(カールフィッシャー法:容量滴定法及び気化法)の分析操作手順書(SOP/OS/NN/6161) ただし、気化法は除く SOP：海外栄養成分表示への対応手順書(SOP/DIVE/2001)	大阪支所 基礎栄養分析課
M27 A1.1 一般成分 B3 滴定法 食品	たんぱく質	—	SOP：たんぱく質・粗たんぱく質・全窒素(ケルダール法)の分析操作手順書(SOP/TM/NN/6100) SOP：ケルテックの操作手順書(全体の流れ)(SOP/TM/NN/6120) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書(SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課
			SOP：たんぱく質・粗たんぱく質・全窒素<ケルダール法>の分析操作手順書(SOP/OS/NN/6201) SOP：たんぱく質・粗たんぱく質・全窒素<自動分析装置を用いる方法>の分析操作手順書(SOP/OS/NN/6204) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書(SOP/DIVE/2001)	大阪支所 基礎栄養分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.1 一般成分 B6 燃焼法 食品	たんぱく質	—	SOP：たんぱく質・粗たんぱく質・全窒素<燃焼法（住 化分析センター：SUMIGRAPH NC-TRINITY）>の分析操 作手順書(SOP/DIVE/6205) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課 大阪支所 基礎栄養分析課
M27 A1.1 一般成分 B2 重量法 ジャム 果実類 マヨネーズ ドレッシング など	脂質	—	SOP：脂質及びエーテル可溶分(ソックスレー抽出法： 前処理なし)・粗脂肪(ジエチルエーテル抽出法：前処 理なし)の分析操作手順書(SOP/TM/NN/6204) SOP：脂質及びエーテル可溶分(ソックスレー抽出法： 乾燥助剤添加法)・粗脂肪(ジエチルエーテル抽出法：乾 燥助剤添加法)の分析操作手順書(SOP/TM/NN/6206) SOP：脂質(ソックスレー抽出法：水酸化銅沈殿法)の分 析操作手順書(SOP/TM/NN/6208) SOP：脂質(液-液抽出法)の分析操作手順書 (SOP/TM/NN/6215) SOP：脂質(石油エーテルソックスレー抽出法)の分析 操作手順書(SOP/TM/NN/6219) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.1 一般成分 B2 重量法 ジャム 果実類 マヨネーズ ドレッシング など	脂質	—	SOP：脂質の分析方法(SOP/OS/NN/6301) SOP：脂質<転溶及び水洗い>の分析操作手順書 (SOP/OS/NN/6302) SOP：脂質<ソックスレー抽出法, ジエチルエーテル 抽出法>の分析操作手順書(SOP/OS/NN/6311) SOP：脂質<セライトソックスレー抽出法>の分析操 作手順書(SOP/OS/NN/6312) SOP：脂質<水酸化銅沈殿ソックスレー抽出法>の分 析操作手順書(SOP/OS/NN/6313) SOP：脂質<液体抽出法>の分析操作手順書 (SOP/OS/NN/6353) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	大阪支所 基礎栄養分析課
M27 A1.1 一般成分 B2 重量法 大豆 大豆製品	脂質	—	SOP：脂質(クロロホルム・メタノール混液抽出法)の分 析操作手順書(SOP/TM/NN/6210) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.1 一般成分 B2 重量法 大豆 大豆製品	脂質	—	SOP：脂質の分析方法(SOP/OS/NN/6301) SOP：脂質<転溶及び水洗い>の分析操作手順書 (SOP/OS/NN/6302) SOP：脂質<クロロホルム・メタノール混液抽出法 > の分析操作手順書(SOP/OS/NN/6341) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	大阪支所 基礎栄養分析課
M27 A1.1 一般成分 B2 重量法 穀類 パン マカロニ類 いも及びデンプン類 脂質含有の少ない種 実類 豆類 野菜類 卵類 きのこ類 藻類 調理加工食品 など	脂質	—	SOP：脂質及びエーテル可溶分(酸分解法)・粗脂肪(酸 分解ジエチルエーテル抽出法)の分析操作手順書 (SOP/TM/NN/6200) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課
			SOP：脂質の分析方法(SOP/OS/NN/6301) SOP：脂質<転溶及び水洗い>の分析操作手順書 (SOP/OS/NN/6302) SOP：脂質<酸分解法, 酸分解ジエチルエーテル抽出法 >の分析操作手順書(SOP/OS/NN/6321) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	大阪支所 基礎栄養分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.1 一般成分 B2 重量法 乳製品	脂質	—	SOP：脂質(レーゼゴットリーブ法)の分析操作手順書 (SOP/TM/NN/6203) SOP：脂質(酸・アンモニア分解法)の分析操作手順書 (SOP/TM/NN/6213) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課
			SOP：脂質の分析方法(SOP/OS/NN/6301) SOP：脂質<転溶及び水洗い>の分析操作手順書 (SOP/OS/NN/6302) SOP：脂質<酸・アンモニア分解法>の分析操作手順書 (SOP/OS/NN/6322) SOP：脂質<レーゼゴットリーブ法>の分析操作手順書 (SOP/OS/NN/6331) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	大阪支所 基礎栄養分析課
M27 A1.1 一般成分 B7 計算 食品(酢酸やフッピク 酸等の有機酸、また は共役脂肪酸を多く 含む食品は除く)	総脂質	—	SOP：総脂質及びトリアシルグリセロール当量の算 出手順書(SOP/NA/NF/6388) 4.1 総脂質(米国栄養表示)	名古屋支所 油脂分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.1 一般成分 B2 重量法 食品	灰分	—	SOP：灰分<直接灰化法>の分析操作手順 (SOP/DIVE/6501) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課
M27 A1.1 一般成分 B2 重量法 食品	灰分	—	SOP：灰分<直接灰化法>の分析操作手順 (SOP/DIVE/6501) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	大阪支所 基礎栄養分析課 大阪支所 ミネラル分析課
M27 A1.1 一般成分 B7 計算 食品	炭水化物	—	SOP：食品の炭水化物の算出に関する手順書 (SOP/DIVE/0302) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課 大阪支所 基礎栄養分析課
M27 A1.1 一般成分 B7 計算 食品	エネルギー	—	SOP：食品のエネルギー(熱量)の算出に関する手順書 (SOP/DIVE/0301) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課 大阪支所 基礎栄養分析課
M27 A1.2 無機質 B7 計算 B11 原子吸光分析法 食品	食塩相当量 ナトリウム カリウム	—	SOP：ナトリウム, 食塩相当量, 塩分, カリウムの分析操作手順書 (SOP/TM/CM/6170) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001) SOP：ナトリウム及びカリウムの標準操作手順書 (SOP/OS/CM/6161) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 ミネラル分析課 大阪支所 ミネラル分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.2 無機質 B3 滴定法 食品	塩素	—	SOP：塩素，塩分の分析操作手順書（電位差滴定法）(SOP/TM/CM/6236) 9.2 電位差滴定法－水抽出前処理	多摩研究所 ミネラル分析課
			SOP：塩素及び塩分の標準操作手順書 (SOP/OS/CM/6230) 4.3.1 電位差滴定法 4.3.1.1 水抽出法	大阪支所 ミネラル分析課
M27 A1.2 無機質 B12 誘導結合プラズマ発光分光分析法 ICP/OES 食品	リン 鉄 カルシウム マグネシウム 亜鉛 マンガン 銅	—	SOP：リン，鉄，カルシウム，マグネシウム，亜鉛，マンガン及び銅の分析操作手順書（ICP 発光分析法） (SOP/DIVE/7150)	多摩研究所 ミネラル分析課
				大阪支所 ミネラル分析課
M27 A1.2 無機質 B12 誘導結合プラズマ質量分析法 ICP/MS 食品	クロム セレン ヨウ素 モリブデン	—	SOP：MW 分解-ICP 質量分析法による 3 元素（Cr, Se 及び Mo）一斉分析の標準操作手順書（SOP/OS/CM/6300） SOP：ヨウ素（ICP 質量分析法）の標準操作手順書 (SOP/OS/CM/6332)	大阪支所 ミネラル分析課
M27 A1.3 糖質, 糖類 B7 計算 食品	糖質	—	SOP：食品の糖質の算出に関する手順書 (SOP/DIVE/0303) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書 (SOP/DIVE/2001)	多摩研究所 基礎栄養分析課
				大阪支所 基礎栄養分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.3 糖質, 糖類 B8 高速液体クロマト グラフィーHPLC 食品	糖類 果糖 ブドウ糖 ショ糖 麦芽糖 乳糖 ガラクトース 糖アルコール エリスリトール マンニトール パラチニット マルチトール ソルビトール キシリトール	—	SOP：結果採用に関する基準(SOP/TM/NC/0310) SOP：定量下限の設定に関する手順書(高速液体クロマトグラフィー)(SOP/TM/NC/6000) SOP：高速液体クロマトグラフィー移動相及び反応液の調製に関する手順書(SOP/TM/NC/6205) SOP：高速液体クロマトグラフィーによる糖類の分析操作手順書(SOP/TM/NC/6261)	多摩研究所 糖質分析課
M27 A1.4 繊維, 食物繊維 B2 重量法 食品	食物繊維	—	SOP：酵素-重量法による食物繊維の分析操作手順書(SOP/ST/NA/6102) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書(SOP/DIVE/2001)	彩都研究所 機能成分分析課
M27 A1.4 繊維, 食物繊維 B8 高速液体クロマト グラフィーHPLC 食品	食物繊維	—	SOP：酵素-HPLC 法による食物繊維の分析操作手順書(SOP/ST/NA/6103) SOP：海外栄養成分表示への対応手順書(SOP/DIVE/2001)	彩都研究所 機能成分分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.5 ビタミン B7 計算 食品	ビタミンC 還元型アスコルビン酸	—	SOP：総アスコルビン酸(総ビタミンC)、デヒドロアスコルビン酸(酸化型ビタミンC)及びアスコルビン酸(還元型ビタミンC)の分析操作手順書 (SOP/TM/NW/7300)	多摩研究所 ビタミン分析二課
M27 A1.5 ビタミン B8 高速液体クロ マトグラフィーHPLC 食品	ビタミンB ₁ チアミン	—	SOP：チアミン(ビタミンB1)の分析操作手順書 (SOP/TM/NW/7200)	多摩研究所 ビタミン分析二課
	ビタミンB ₂ リボフラビン	—	SOP：リボフラビン(ビタミンB2)の分析操作手順書 (SOP/TM/NW/7252)	
	ビタミンC 総アスコルビン酸 酸化型アスコルビン酸	—	SOP：総アスコルビン酸(総ビタミンC)、デヒドロアスコルビン酸(酸化型ビタミンC)及びアスコルビン酸(還元型ビタミンC)の分析操作手順書(SOP/TM/NW/7300)	
	ビタミンD ビタミンD ₂ ビタミンD ₃	—	SOP：ビタミンD、D ₂ 、D ₃ の分析操作手順書 (SOP/TM/NW/7401)	
	ビタミンA レチノール α -カロテン β -カロテン	—	SOP：レチノールの分析操作手順書(ヘキサン-酢酸エチル抽出法)(SOP/TM/NV/7000) SOP：レチノール標準溶液調製手順書 (SOP/TM/NV/4001) SOP： α -カロテン・ β -カロテン・クリプトキサンチン・リコピンの分析操作手順書(SOP/TM/NV/7103) SOP： α -カロテン標準溶液の調製手順書 (SOP/TM/NV/4111) SOP： β -カロテン及びクリプトキサンチン標準溶液の調製手順書(SOP/TM/NV/4141)	多摩研究所 ビタミン分析一課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.5 ビタミン	ビタミンE α-トコフェロール	—	SOP：α, β, γ及びσ-トコフェロール, d1-α-トコフェロール分析操作手順書(SOP/TM/NV/7510)	多摩研究所 ビタミン分析一課
B8 高速液体クロマト グラフィー HPLC 食品	ビタミンK フィロキノ ン メナキノ ン-4 メナキノ ン-7	—	SOP：ビタミンK1(フィロキノ ン), ビタミンK2(メナキ ノン-4~7)分析操作手順書(SOP/TM/NV/7610)	
M27 A1.5 ビタミン	ナイアシン当量 ナイアシン(ニコチン 酸当量)	—	SOP：ナイアシン分析法(バイオアッセイ)操作手順書 (SOP/OS/NV/7460)	大阪支所 ビタミン分析課
B13.1 微生物を用い るバイオアッセ イ 食品	パントテン酸	—	SOP：パントテン酸分析法(バイオアッセイ)操作手順 書(SOP/OS/NV/7470)	
	ビタミンB ₆	—	SOP：ビタミンB ₆ 分析法(バイオアッセイ)操作手順書 (SOP/OS/NV/7480)	
	ビタミンB ₁₂	—	SOP：ビタミンB ₁₂ 分析法(バイオアッセイ)操作手順 書(SOP/OS/NV/7400)	
	葉酸	—	SOP：葉酸分析法(バイオアッセイ)操作手順書 (SOP/OS/NV/7450)	
	ビオチン	—	SOP：ビオチン分析法(バイオアッセイ)操作手順書 (SOP/OS/NV/7440)	

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.6 脂溶性成分 B7 計算 食品	脂肪酸 飽和脂肪酸 一価不飽和脂肪酸 多価不飽和脂肪酸 n-3 不飽和脂肪酸 n-6 不飽和脂肪酸	—	SOP：脂肪酸定量及び脂肪酸組成の分析操作手順書 (SOP/NA/NF/6080) 5.1 前処理なし (6080) 5.3 吸引ろ過法 (6014) 5.6 けん化抽出法 (6082) 5.8 酸分解法 (6089)	名古屋支所 油脂分析課
M27 A1.6 脂溶性成分 B9 ガスクロマト グラフィーGC 食品	脂肪酸 酪酸 ヘキサン酸(カプロン酸) オクタン酸(カプリル酸) デカン酸(カプリン酸) デセン酸 ラウリン酸 ミリスチン酸 ミリストレイン酸 アンテイスオペンタデカン酸 ペンタデカン酸 ペンタデセン酸 イソパルミチン酸 パルミチン酸 パルミトレイン酸 ヘキサデカジエン酸 ヘキサデカトリエン酸	—	SOP：脂肪酸定量及び脂肪酸組成の分析操作手順書 (SOP/NA/NF/6080) 5.1 前処理なし (6080) 5.3 吸引ろ過法 (6014) 5.6 けん化抽出法 (6082) 5.8 酸分解法 (6089)	名古屋支所 油脂分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
	ヘキサデカテトラエン酸 アンテイソヘプタデカン酸 ヘプタデカン酸 ヘプタデセン酸 ステアリン酸 オレイン酸 cis-バクセン酸 リノール酸 γ-リノレン酸 α-リノレン酸 オクタデカテトラエン酸 アラキジン酸 エイコセン酸 エイコサジエン酸 ジホモγ-リノレン酸 (8, 11, 14- エイコサトリ エン酸) 11, 14, 17- エイコサトリ エン酸 アラキドン酸 エイコサテトラエン酸 エイコサペンタエン酸 ヘンエイコサペンタエン酸 ベヘン酸 ドコセン酸			

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
	エルカ酸 7, 10, 13, 16-ドコサテトラ エン酸 4, 7, 10, 13, 16-ドコサペン タエン酸 ドコサペンタエン酸 ドコサヘキサエン酸 リグノセリン酸 テトラコセン酸			
M27 A1.6 脂溶性成分 B9 ガスクロマト グラフィーGC 食品	コレステロール	—	SOP：ステロール類分析操作手順書 (SOP/NA/NF/6200) 6.1 三角けん化石油エーテル抽出法 6.2 三角けん化ジエチルエーテル抽出法 6.3 酸分解法 6.5 カートリッジカラムによるカラムクロマトグラ フィー 6.6 カラムクロマトグラフィー	名古屋支所 油脂分析課
	トランス脂肪酸	—	SOP：トランス脂肪酸の分析操作手順書 (SOP/NA/NF/6125)	名古屋支所 油脂分析課
M27 A1.7 窒素化合物 B8 高速液体クロ マトグラフィー HPLC 食品	アミノ酸 トリプトファン	—	SOP：トリプトファン分析操作手順書 (SOP/NA/NB/7325)	名古屋支所 生化学分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.7 窒素化合物 B8 高速液体クロ マトグラフィー HPLC 食品	アミノ酸 アルギニン リジン ヒスチジン フェニルアラニン チロシン ロイシン イソロイシン メチオニン バリン アラニン グリシン プロリン グルタミン酸 セリン スレオニン アスパラギン酸 シスチン	—	SOP：加水分解 16 種及びその他アミノ酸分析操作手順書 (SOP/NA/NB/7351) SOP：過ギ酸酸化処理法によるシスチン・メチオニン分析操作手順書 (SOP/NA/NB/7353)	名古屋支所 生化学分析課
M27 A1.8 機能性成分 B8 高速液体クロ マトグラフィー HPLC 食品	有機酸 クエン酸 酢酸 リンゴ酸 乳酸	—	SOP：高速液体クロマトグラフィーによる有機酸の分析操作手順書 (SOP/TM/NC/6300)	多摩研究所 糖質分析課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.10 残留農薬等 A1.10.1 残留農薬 B1 規格試験 コーヒー豆 ごま	カルバリル	食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価が「ドライン」について「平成19年食安発第1115001号(平成22年食安発1224第1号による一部改正)」に従い評価した試験法	SOP:カルバリル分析操作手順書(輸入食品検査:種実類)(SOP/TM/CG/6811)	多摩研究所 微量試験課
M27 A1.10 残留農薬等 A1.10.1 残留農薬 B8 高速液体クロマトグラフ質量分析法 HPLC/MS 畜産物(受託は輸出モニタリング検査に限る)	カルバリル フェノブカルブ メトルカルブ XMC	—	SOP:カーバメート系農薬分析操作手順書(輸出食肉等検査に係る残留物質モニタリング検査)(SOP/TM/CG/6055)	多摩研究所 微量試験課
M27 A1.10 残留農薬等 A1.10.1 残留農薬 B1 規格試験 オレンジ キャベツ	アセフェート メタミドホス	食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価が「ドライン」について「平成19年食安発第1115001号(平成22年食安発1224第1号による一部改正)」に従い評価した試験法	SOP:アセフェート及びメタミドホス分析操作手順書(輸入食品検査:果実及び野菜)(SOP/TM/CG/6025)	多摩研究所 微量試験課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.10 残留農薬等 A1.10.1 残留農薬 B1 規格試験 カカオ豆	クロチアニジン チアメトキサム	食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価が「トラインについて「平成19年食安発第1115001号(平成22年食安発1224第1号による一部改正)」に従い評価した試験法	SOP：クロチアニジン及びチアメトキサム分析操作手順書(輸入食品検査:カカオ豆)(SOP/TM/CG/6823)	多摩研究所 微量試験課
M27 A1.10 残留農薬等 A1.10.2 動物用医薬品 B8 高速液体クロマトグラフ質量分析法 HPLC/MS 畜水産物(受託は輸出モニタリング検査に限る)	クロラムフェニコール ニトロフラン類 フラゾリドン(3-アミノ-2-オキサゾリドン) フラルタドン(3-アミノ-5-モルフォリノメチル-2-オキサゾリドン) ニトロフラントイン(1-アミノヒダントイン) セミカルバジド ニトロイミダゾール類 ジメトリダゾール[2-ヒドロキシメチル-1-メチル-5-ニトロイミダゾール]	—	SOP：畜水産食品中のクロラムフェニコールの分析操作手順書(SOP/ST/CG/5603) SOP：食品及び飼料中のニトロフラン剤代謝物の分析操作手順書(SOP/ST/CG/6201) SOP：畜水産食品等のニトロイミダゾールの分析操作手順書(SOP/ST/CG/6402)	彩都研究所 微量試験課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
	メトロニダゾール[1-(2-ヒドロキシエチル)-2-ヒドロキシメチル-5-ニトロイミダゾール] ロニダゾール[2-ヒドロキシメチル-1-メチル-5-ニトロイミダゾール]			
M27 A1.10 残留農薬等 A1.10.2 動物用医薬品 B8 高速液体クロマトグラフ質量分析法 HPLC/MS 乳(受託は輸出モニタリング検査に限る)	アモキシシリン アンピシリン ベンジルペニシリン セファゾリン	—	SOP : 対 EU 及び対 FSIS 輸出牛腎臓, 牛筋肉, 鶏腎臓, 乳, 魚及び卵中のペニシリン系抗生物質及びセファゾリンの分析操作手順書 (SOP/ST/CG/5503)	彩都研究所 微量試験課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.10 残留農薬等 A1.10.2 動物用医薬品 B8 高速液体クロマトグラフ質量分析法 HPLC/MS 水産物(受託は輸出モニタリング検査に限る)	マラカイトグリーン マラカイトグリーン ロイコマラカイトグリーン	—	SOP: 食品及び飼料中のマラカイトグリーン, ロイコマラカイトグリーン, クリスタルバイオレット及びロイコクリスタルバイオレットの分析操作手順書 (SOP/ST/CG/6501)	彩都研究所 微量試験課
M27 A1.11 自然毒 A1.11.3 カビ毒 B8 高速液体クロマトグラフィーHPLC 飼料	アフラトキシンB ₁ アフラトキシンB ₂ アフラトキシンG ₁ アフラトキシンG ₂	飼料分析基準の制定について(平成 20 年 19 消安第 14729 号)別添「飼料分析基準」	SOP: アフラトキシン分析操作手順書(飼料) (SOP/TM/CG/7106)	多摩研究所 微量試験課
M27 A1.11 自然毒 A1.11.3 カビ毒 B8 高速液体クロマトグラフィーHPLC 食品(受託は輸出モニタリング検査に限る)	アフラトキシンB ₁ アフラトキシンB ₂ アフラトキシンG ₁ アフラトキシンG ₂	—	SOP: アフラトキシン分析操作手順書(対EU畜肉モニタリング検査)(SOP/TM/CG/7107)	多摩研究所 微量試験課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1.11 自然毒 A1.11.3 カビ毒 B8 高速液体クロマト グラフィーHPLC 乳(受託は輸出モニタ リング検査に限る)	アフラトキシン M ₁	—	SOP : アフラトキシン M1 分析操作手順書 (対 EU 輸出 食肉モニタリング検査) (SOP/TM/CG/7109)	多摩研究所 微量試験課
M27 A1.12 汚染物質 A1.12.1 無機物 B12 誘導結合プラズ マ質量分析法 ICP/MS 食品	鉛 カドミウム ヒ素 水銀	—	SOP : ICP 質量分析法による食品中の鉛, カドミウム, ヒ素及び水銀の分析操作手順書 (ISO17025) (SOP/DIVJ/5220)	多摩研究所 無機分析課
				彩都研究所 無機分析課
M27 A1.12 汚染物質 A1.12.2 有機物 B9 ガスクロマトグラ フ質量分析 GC/MS 食品	ダイオキシン類	—	SOP : ダイオキシン類分析操作手順書 (飲料水-固相抽 出) (SOP/TM/CG/7009) SOP : ダイオキシン類分析操作手順書 (振とう) (SOP/TM/CG/7010) SOP : ダイオキシン類分析操作手順書 (けん化) (SOP/TM/CG/7011)	多摩研究所 微量試験課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A1. 12. 汚染物質 A1. 12. 2 有機物 B9 ガスクロマトグラフ質量分析 GC/MS 醤油 酸加水分解植物 たんぱく(酸-HVP)	3- クロロ-1, 2- プロパンジオール	—	SOP : 3-クロロ-1, 2-プロパンジオール(醤油及び酸-HVP)の分析操作手順書(SOP/ST/CD/6405)	彩都研究所 分析化学課
M27 A1. 14 微生物 A1. 14. 2 食中毒菌 B1 規格試験 食肉製品 食鳥卵	サルモネラ属菌	サルモネラ属菌試験法 [平成 5 年 3 月 17 日 厚生省通知衛乳第 54 号 第 5 別紙 1 第 3 1(3) (平成 27 年 7 月 29 日改正, 食安発 0729 第 4 号/第 5 号)]	SOP : 食肉製品及び食鳥卵のサルモネラ属菌 (SOP/DIVL/6042)	東京本部 微生物試験課
M27 A3 器具・容器包装・おもちゃ B1 規格試験 合成樹脂製の器具及び容器包装	カドミウム 鉛	食品, 添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号) 第 3 器具及び容器包装 D 材質別規格の 2 合成樹脂製の器具又は容器包装 (1)一般規格 1. 材質試験 a カドミウム及び鉛	SOP : カドミウム及び鉛(材質試験)の標準操作手順書 (SOP/DIVJ/6001)	多摩研究所 生活用品科学課

分類コード 試験対象品目	試験対象項目	試験規格	標準作業手順書	担当課
M27 A3 器具・容器包装・おもちゃ B1 規格試験 水道用器具	カドミウム及びその化合物 セレン及びその化合物 鉛及びその化合物 ひ素及びその化合物 0.0001 mg/L ≤ Cd 0.001 mg/L ≤ Se 0.001 mg/L ≤ Pb 0.001 mg/L ≤ As	JIS S 3200-7 水道用器具-浸出性能試験方法 8. 分析方法 附属書 1(規定)金属類等の分析方法 5. ICP 質量分析法	SOP : JIS S 3200-7「水道用器具-浸出性能試験方法」における浸出試験の試験操作手順書 (SOP/TM/CJ/6519) SOP : JIS S 3200-7「水道用器具-浸出性能試験方法」における金属類(ICP 質量分析装置による一斉分析法)の試験操作手順書 (SOP/TM/CJ/6520)	多摩研究所 生活用品科学課

認定証改定日 : 2024年01月05日