

安全な食べ物のために 食物の安全ゾーン

市民の食の安全を確保するため、食品の添加物、成分規格、残留農薬、動物用医薬品の検査を行うとともに、遺伝子組換え食品、アレルギー物質や家庭用品に含まれる有害化学物質などの検査も行っています。また、新たに問題となった化学物質の分析法の検討や実態調査にも取り組んでいます。



食品化学試験室

Food Chemistry Lab

食品に含まれている物質を分析するには、まず食品を検査しやすい状態にする前処理操作が必要です。ここでは主に試料の細切や秤量を行っています。



食物アレルギー試験室

Food Allergens Lab

食物アレルギーを引き起こす特定原材料（卵、小麦、牛乳、落花生、そば、えび、かになど）について検査を行っています。



蒸留実験室

Distillation Room

食品から目的とする成分を抽出するために、分解や蒸留等の操作を行っています。この操作により機器を用いた分析を行うことができます。



ガスマス室

GC / MS Room

ガスクロマトグラフ質量分析計を用いて、農薬などの化学物質を分析しています。他の分析機器で検出された物質の最終的な確認を行うほか、PCBなど超微量物質の測定や未知物質の特定にも威力を発揮します。



精密分析室

Trace Analysis Room

液体クロマトグラフ質量分析計を用いて、食品中の残留農薬や動物用医薬品などを分析しています。



残留物質試験室

Residue Analysis Room

食品中の残留農薬、動物用医薬品、PCB、カビ毒などの微量汚染物質の検査を行っています。

ガスクロ室

Gas Chromatograph Room

ガスクロマトグラフを用いて、農薬や食品添加物などを分析しています。

オートアナライザー室

Auto Analyzer Room

発色剤や発酵調整剤として使用されている亜硝酸や硝酸を、オートアナライザーにより自動的に測定しています。

栄養試験室

Nutrition Analysis Room

遺伝子組換え食品の検査を行っています。

光学機器室

Optical Instrument Room

液体クロマトグラフ、分光光度計などの機器を用いて、食品添加物などを分析しています。

家庭用品試験室

Household Products Lab

衣類などの繊維製品中のホルムアルデヒド等の検査を行っています。