

食品試験における認定証附属書の
表記及び試験法の引用に係る整合方針

JAB NL528:2019

第 1 版 : 2019 年 04 月 01 日

公益財団法人日本適合性認定協会

目 次

序文	3
1. 適用範囲	3
2. 用語	3
3. 試験法の記載	3
4. 試験法記載例	5
附属書	15

食品試験における認定証附属書表記及び試験法の引用に係る整合方針

序文

本文書は、食品試験の認定証附属書記載方法についてのガイドラインである。特に公表された方法を引用して記載する場合の、基本的な考え方を示す。

本文書の目的は、試験方法の記載方法を統一し、試験所（認定申請者）、審査員、試験所の顧客に誤解を与えないことであり、認定の基準を示しているものではない。審査員は、試験所がその試験方法を適切に使用していることを、方法の妥当性確認及び検証の結果に基づいて判断する。

食品試験では、試験方法を使用する際の運用の原則は、食品の試験分野ごとに異なっているため、関連する通知等の記載を参照して、食品試験分野ごとにまとめた。

1. 適用範囲

本文書は、食品試験の認定証附属書表記に適用する。

2. 用語

公表された方法：国際規格，地域規格若しくは国家規格のいずれかにおいて公表された方法，定評ある技術機関が公表した方法，関連する科学文献若しくは定期刊行物において公表された方法，又は設備の製造業者が指定する方法。

公示試験法：官庁の告示・通知・事務連絡等で示された方法。

3. 試験法の記載

食品試験の認定証表記の様式を、表 1a 及び表 1b に示す。表 1a の太枠内が、認定証表記となる。

表 1a 食品試験の認定申請書別紙 2 の様式（JAB RFL01「認定申請書」）

A 分類コード及び試験対象項目	試験対象品目	B 技術分類コード及び分析原理	試験方法	出典	出典からの変更点	標準作業手順書
			認定証に記載される内容を右記 3 項目より選択の上、転記してください。 ・出典，変更点(該当する場合) 及び/又は ・SOP			

表 1b 食品試験の認定証表記の様式

分類コード及び試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード及び分析原理	試験方法

表 1a の記入方法については、次の 1)～6)とする。

1) A 分類コード及び試験対象項目

JAB RL205 に記載されている「対象品目分類コード」「対象品目分類」及び試験対象項目を記載する。

「対象品目分類」にクラス (3) がある場合は、クラス (3) の分類コードと名称を記載する。

対象項目は、試験を実施する具体的な項目を記載する。

2) 試験対象品目

試験を実施する対象品目を記載する。

3) B 技術分類コード及び分析原理

JAB RL205 に記載されている「技術分類コード」及び原理 (“GC/MS 法”、“ICP 法”、“培養法”等) を記載する。公示試験法の場合は、「技術分類コード」の“B1.規格試験”も併記する。

4) 試験方法

出典 (該当する場合は出典からの変更点) 及び/又は標準作業手順書を記載する。

5) 出典

出典として、国際規格、地域規格、国家規格、国内向けに発出された通知または事務連絡、定評ある技術機関の出版物、科学雑誌等がありうる。出典の項には、規格番号 (年)、通知番号 (発出年月日)、出版物の名称・年・巻号・ページ等を記載する。

試験所が独自に開発した方法で出典がない場合、及び既存の試験法の原理を大きく変更している場合には、出典を「-」とする。

6) 出典からの変更点

出典の方法をそのまま使用する場合は「無」とする。通知等に例示として示された項目を変更した場合、留意事項・注等に示された内容を採用した場合には、通知等の範囲内とみなし、「無」とする。

次の①②によって出典の方法を変更した場合は、その内容を記載する。

①出典の方法を適用される食品以外の食品に適用し、方法自体を変更していない場合

②選択性、真度、精度、効率等を向上させるために、出典の方法を変更した場合

何らかの既存の方法を変更して改良した場合の出典の記載は、変更の程度により、出典を記載するか「-」となる。この区別は試験法の変更の程度によるが、食品の試験分野ごとに考え方が異なる。

なお、微生物試験の場合は、独自に開発した方法を自ら評価することは困難であり、その評価は専門家による検討と評価を必要とする。従って出典を「-」とすることは一般的ではない。同様に試験法の大幅な変更や改良についても慎重な対応が必要である。

以下に、変更とみなされず出典を「-」とする場合の例、及び原則を示す。

・ 理化学試験の場合

抽出法の変更（例：溶媒の変更（種類、pH）、溶媒抽出（超臨界抽出法））

精製法の変更（例：転溶操作の変更（ミニカラム使用、GPCの導入））

検出システムの変更（例：GC-FPD→GC/MS、LC-UV→LC/MS、原子吸光→ICP/MS）

その他（例：検量線法→標準添加法）

・ 栄養成分分析の場合

「食品表示基準」内閣府令第10号（平成27年3月20日）別表第9の第3欄に示されている方法名の範囲外。

7) 標準作業手順書

認定範囲の標準作業手順書（文書番号及び/又は名称）を記載する。

4. 試験法記載例

以下に「3. 試験法の記載」の例を、分野ごとに示す。ただし、全ての場合を網羅的に示すことは不可能であり、記載が適切かの最終的な判断は審査員が行う。

〈農薬等〉

A 分類コード及び試験対象項目※1	試験対象品目※2	B 技術分類コード及び分析原理	試験方法	出典	出典からの変更点	標準作業手順書
M27.A1.10.1 残留農薬： XMC 他 30 化合物 (0.01 mg/kg≦濃度)	野菜	B1 規格試験 B8 LC/MS	生食発 0620 第 1 号 (平成 29 年 6 月 20 日) LC-MS による農薬等の 一斉試験法	生食発 0620 第 1 号 (平成 29 年 6 月 20 日) LC-MS による農薬等の 一斉試験法	無	SOP： 農薬 (LC/MS 一斉法)
M27.A1.10.1 残留農薬： XMC 他 30 化合物 (0.01 mg/kg≦濃度)	野菜	B1 規格試験 B8 LC/MS	SOP： 農薬 (LC/MS 一斉法)	生食発 0620 第 1 号 (平成 29 年 6 月 20 日) LC-MS による農薬等の 一斉試験法	精製法 に〇〇を 追加	SOP： 農薬 (LC/MS 一斉法)
M27.A1.10.1 残留農薬： BHC 他 20 化合物 (0.01 mg/kg≦濃度)	米	B9 GC/MS	SOP： 農薬 (GC/MS M1)	J. Chromatography, **, pp **, 2016※3	無	SOP： 農薬 (GC/MS M1)

※1：対象項目の種類が多い場合は別途注記等に記載する。

また定量濃度範囲を記載する。

※2：対象品目の種類が多い場合は別途注記等に記載する。

※3：出典が文献の場合は、方法の妥当性が確認されている必要がある。

【上表の認定証附属書の例】

分類コード及び試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード及び分析原理	試験方法
M27.A1.10.1 残留農薬： XMC 他 30 化合物 (0.01 mg/kg≦濃度)	野菜	B1 規格試験 B8 LC/MS	生食発 0620 第 1 号 (平成 29 年 6 月 20 日) LC-MS による農薬等の 一斉試験法
M27.A1.10.1 残留農薬： XMC 他 30 化合物 (0.01 mg/kg≦濃度)	野菜	B1 規格試験 B8 LC/MS	SOP： 農薬 (LC/MS 一斉法)

M27.A1.10.1 残留農薬： BHC 他 20 化合物 (0.01 mg/kg ≦ 濃度)	米	B9 GC/MS	SOP： 農薬 (GC/MS M1)
---	---	-------------	-----------------------

A 分類コード及び 試験対象項目	試験対象 品目	B 技術分類 コード 及び分析原理	試験方法	出典	出典からの 変更点	標準作業 手順書
M27.A1.10.1 残留農薬： ※1	玄米	B1 規格試験 B8 高速液体クロマト グラフ質量分 析 HPLC/MS	平成 17 年 1 月 24 日厚生労働 省通知 食安発第 0124001 号 別添第 2 章 一斉試験 法 LC-MS による農薬等の一斉 試験法 I (農産物) 変更点：前処理 (カラムク リーンアップの追加) SOP: 玄米中の残留農薬一斉 試験法 (LC/MS)	平成 17 年 1 月 24 日厚生労働省通知 食安発第 0124001 号 別添第 2 章 一斉試験法 LC-MS による農薬 等の一斉試験法 I (農産物)	前処理 (カ ラムク リーンア ップの 追加)	SOP： 玄米中の 残留農薬 一斉試験 法 (LC/MS)

【注記】

※1：試験対象項目の詳細

T C M T B X M C アザコナゾール アシベンゾラルー S -メチル アセトクロール
アズキシストロビン アラクロール アレスリン イサゾホス イソウロン イソキサベン イソプロチオラン
イナベンフィド イプロベンホス イマザリル インダノファン エスプロカルブ エチクロゼート

(中略)

マイクロタニル メカルバム メタベンズチアズロン メチオカルブ メチダチオン
メトキシフェノジド メトプレン メトミノストロビン メフェナセット メフェノキサム
メフェンビルジエチル メプロニル モノクロトホス モノリニユロン リニユロン

0.01 mg/kg ≦ 濃度 ≦ 10 mg/kg

【上表の認定証附属書の例】

分類コード及び 試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード 及び分析原理	試験方法
M27.A1.10.1 残留農薬： ※1	玄米	B1 規格試験 B8 高速液体クロマト グラフ質量分 析 HPLC/MS	平成 17 年 1 月 24 日厚生労働省通知 食安発第 0124001 号 別 添第 2 章 一斉試験法 LC-MS による農薬等の一斉試験法 I (農産物) 変更点：前処理 (カラムク リーンアップの追加) SOP：玄米中の残留農薬一斉試験法 (LC/MS)

【注記】

※1：試験対象項目の詳細

T C M T B X M C アザコナゾール アシベンゾラルー S -メチル アセトクロール
アズキシストロビン アラクロール アレスリン イサゾホス イソウロン イソキサベン イソプロチオラン
イナベンフィド イプロベンホス イマザリル インダノファン エスプロカルブ エチクロゼート

(中略)

マイクロタニル メカルバム メタベンズチアズロン メチオカルブ メチダチオン
メトキシフェノジド メトプレン メトミノストロビン メフェナセット メフェノキサム
メフェンビルジエチル メプロニル モノクロトホス モノリニユロン リニユロン

0.01 mg/kg ≦ 濃度 ≦ 10 mg/kg

〈食品中の食品添加物〉

A 分類コード及び 試験対象項目	試験対象 品目	B 技術分類 コード 及び分析原理	試験方法	出典	出典からの 変更点	標準作業 手順書
M27.A1.9 添加物： ソルビン酸 安息香酸	食品	B1 規格試験 B8 高速液体クロマト グラフィー	第2版 食品中の食品添加物 分析法（平成12年3月30 日付け衛化第15号「食品中 の食品添加物分析法」別添） （食安基発 0528（平成22 年5月28日）により改正）	第2版 食品中の食 品添加物分析法（平 成12年3月30日付 け衛化第15号「食 品中の食品添加物分 析法」別添）（食安 基発 0528（平成22 年5月28日）によ り改正）	無	SOP： 食品中の 保存料分 析法
M27.A1.9 添加物： 亜硝酸根	食肉製品 魚肉練り 製品	B1 規格試験 B4 吸光光度法	食肉製品、鯨肉製品及び魚肉 練り製品の試験法（平成5年 3月17日付け衛乳第54号 別紙1）	食肉製品、鯨肉製品 及び魚肉練り製品の 試験法（平成5年3 月17日付け衛乳第 54号別紙1）	無	SOP： 食品中の亜 硝酸ナトリ ウム
M27.A1.9 添加物： 亜硝酸根	すじこ	B1 規格試験 B4 吸光光度法	第2版 食品中の食品添加物 分析法（平成12年3月30 日付け衛化第15号「食品中 の食品添加物分析法」別添	第2版 食品中の食 品添加物分析法（平 成12年3月30日付 け衛化第15号「食 品中の食品添加物分 析法」別添）	無	SOP： すじこの亜 硝酸根試験 法
M27.A1.9 添加物： 亜硝酸根	調理加工 食品 魚卵	B4 吸光光度法	食品衛生検査指針 食品添加 物編：2003，第7章 発色剤 24 亜硝酸ナトリウム 一部変更：試料液調整法	食品衛生検査指針 食品添加物編： 2003，第7章 発色 剤 24 亜硝酸ナトリ ウム	試料液 調整法	SOP： 食品中の亜 硝酸ナトリ ウム
M27.A1.9 添加物： サイクラミン酸	食品	B8 高速液体クロマト グラフィー	SOP：サイクラミン酸	サイクラミン酸に係 る試験法について （平成15年8月29 日付け 食安監発第 0829009号）別添	試験液の調製法 （透析法に変 更）	SOP： サイクラミ ン酸
M27.A1.9 添加物： 酸性タール色素 （定性）	食品	B22.3 薄層クロマトグ ラフィー	衛生試験法・注解 2015（日 本薬学会編） 一部変更：抽出・精製	衛生試験法・注解 2015（日本薬学会 編）	抽出・精製	SOP： 合成着色料 （TLC法）

【上表の認定証附属書の例】

分類コード及び 試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード 及び分析原理	試験方法
M27.A1.9 添加物： ソルビン酸 安息香酸	食品	B1 規格試験 B8 高速液体クロマト グラフィー	第2版 食品中の食品添加物分析法（平成12年3月30日付け衛 化第15号「食品中の食品添加物分析法」別添）（食安基発 0528 （平成22年5月28日）により改正）
M27.A1.9 添加物： 亜硝酸根	食肉製品 魚肉練り製品	B1 規格試験 B4 吸光光度法	食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品の試験法（平成5年3月 17日付け衛乳第54号別紙1）
M27.A1.9 添加物： 亜硝酸根	すじこ	B1 規格試験 B4 吸光光度法	第2版 食品中の食品添加物分析法（平成12年3月30日付け衛 化第15号「食品中の食品添加物分析法」別添
M27.A1.9 添加物： 亜硝酸根	調理加工食品 魚卵	B4 吸光光度法	食品衛生検査指針 食品添加物編：2003，第7章 発色剤 24 亜硝 酸ナトリウム 一部変更：試料液調整法
M27.A1.9 添加物： サイクラミン酸	食品	B1 規格試験 B8 高速液体クロマト グラフィー	SOP：サイクラミン酸

M27.A1.9 添加物： 酸性タール色素 (定性)	食品	B22.3 薄層クロマトグラ フィー	衛生試験法・注解 2015（日本薬学会編） 一部変更：抽出・精製
-------------------------------------	----	--------------------------	-------------------------------------

〈器具・容器包装・おもちゃ〉

A 分類コード及 び 試験対象項目	試験対象 品目	B 技術分類 コード 及び分析原理	試験方法	出典	出典からの 変更点	標準作業 手順書
M27.A3 器具・容器包装 ・おもちゃ： カドミウム及び鉛 (溶出試験)	ガラス製、 陶磁器また はホウロウ 引きの器具 又は容器包 装	B1 規格試験 B11 原子吸光度法	SOP： 器具・容器包装（ガラ ス・陶磁器等の試験）	食品、添加物の規格基準 (昭和 34 年厚生省告示 第 370 号) 第 3 器具及び 容器包装 D1 ガラス製、 陶磁器製又はホウロウ引 きの器具又は容器包装	無	SOP： 器具・容器包装 (ガラス・陶磁 器等の試験)
M27.A3 器具・容器包装・お もちゃ： カドミウム及び鉛 (材質試験)	合成樹脂製 の器具及び 容器包装	B1 規格試験 B11 原子吸光度法	食品、添加物の規格基準(昭 和 34 年厚生省告示第 370 号) 第 3 器具及び容器包装 D2 合成樹脂の器具又は容 器包装 (1) 一般規格 1. 材質試験 a. カドミウム及び鉛	食品、添加物の規格基 準(昭和 34 年厚生省告 示第 370 号) 第 3 器具 及び容器包装 D2 合成 樹脂の器具又は容器包 装 (1) 一般規格 1. 材質 試験 a. カドミウム及び鉛	無	SOP： 器具・容器包装 (合成樹脂一 材質試験) a. カドミウ ム・鉛
M27.A3 器具・容器包装・お もちゃ： カドミウム及び鉛 (材質試験)	紙	B1 規格試験 B11 原子吸光度法	食品、添加物の規格基準(昭 和 34 年厚生省告示第 370 号) 第 3 器具及び容器包装 D2 合成樹脂の器具又は容 器包装 (1) 一般規格 1. 材質試験 a. カドミウム及び鉛 変更点：試験対象品目の拡 大 SOP：器具・容器包装（紙 一材質試験） a. カドミウ ム・鉛	食品、添加物の規格 基準(昭和 34 年厚 生省告示第 370 号) 第 3 器具及び容器 包装 D2 合成樹脂 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	試験対象品目の 拡大	SOP： 器具・容器包装 (紙一材質試 験) (1) 一般規格 1. a. カドミウ ム・鉛

【上表の認定証附属書の例】

分類コード及び 試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード 及び分析原理	試験方法
M27.A3 器具・容器包装・お もちゃ： カドミウム及び鉛 (溶出試験)	ガラス製、陶磁 器またはホウ ロウ引きの器 具又は容器包 装	B1 規格試験 B11 原子吸光度法	SOP：器具・容器包装（ガラス・陶磁器等の試験）
M27.A3 器具・容器包装・お もちゃ： カドミウム及び鉛 (材質試験)	合成樹脂製の 器具及び容器 包装	B1 規格試験 B11 原子吸光度法	食品、添加物の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号) 第 3 器具及び容器包装 D2 合成樹脂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
M27.A3 器具・容器包装・お もちゃ： カドミウム及び鉛 (材質試験)	紙	B11 原子吸光度法	食品、添加物の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号) 第 3 器具及び容器包装 D2 合成樹脂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 変更点：試験対象品目の拡大 SOP：器具・容器包装（紙一材質試験） a. カドミウム・鉛

〈微生物〉

A 分類コード及び 試験対象項目	試験対象 品目	B 技術分類 コード 及び分析原理	試験方法	出典	出典からの 変更点	標準作業 手順書
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 生菌数	乳及び 乳製品	B1 規格試験 B15.1 培養法	省令厚生省第 52 号昭和 26 年 12 月 27 日	省令厚生省第 52 号 昭和 26 年 12 月 27 日	無	SOP： 乳及び乳製品の 成分規格等にお ける生菌数測定 法
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 生菌数	食品、添加 物等の規格 基準の 対象食品 (例：冷凍 食品)	B1 規格試験 B15.1 培養法	食品衛生法 食品、添加物等の規格基 準(厚生省告示第 370 号) 第 1 食品 D 各条 ○ 冷凍食品 1 冷凍食品の成分規格 SOP：生菌数測定法	食品衛生法 食品、添加物等の規 格基準(厚生省告示 第 370 号) 第 1 食品 D 各条 ○ 冷凍食品 1 冷凍食品の成分 規格	無	SOP： 生菌数測定法
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 生菌数	食品、添加 物等の規格 基準の 対象食品 (例：冷凍 食品)	B15.1 培養法	食品衛生法 食品、添加物等の規格基 準(厚生省告示第 370 号) 第 1 食品 D 各条 ○ 冷凍食品 1 冷凍食品の成分規格 一部変更：希釈液(組成) 希釈倍率	食品衛生法 食品、添加物等の規 格基準(厚生省告示 第 370 号) 第 1 食品 D 各条 ○ 冷凍食品 1 冷凍食品の成分 規格	希釈液(組成) 希釈倍率	SOP： 生菌数測定法
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 生菌数	食品	B15.1 培養法	SOP： 生菌数測定法 (標準寒天培地混釈法)	食品衛生検査指針 微生物編 2015 衛生指標菌 1. 細菌 数(1) 公定法 ① 生菌数測定法	無	SOP： 生菌数測定法 (標準寒天培地 混釈法)
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 生菌数	食品	B15.1 フィルム状培地 培養法	AOAC 法(OMA 990.12)	AOAC 法(OMA 990.12)	無	SOP： 生菌数測定法 (ペトリフィルム)
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 腸内細菌科菌群	生食用食肉	B1 規格試験 B15.1 培養法	食安発 0926 号第 1 号厚 生労働省医薬食品局食 品安全部通知 平成 23 年 9 月 26 日	食安発 0926 号第 1 号厚生労働省医薬食 品局食品安全部通知 平成 23 年 9 月 26 日	無	SOP： 生食用食肉の腸 内細菌科菌群試 験法
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 大腸菌群	乳及び乳製 品	B1 規格試験 B15.1 培養法	省令厚生省第 52 号昭和 26 年 12 月 27 日	省令厚生省第 52 号 昭和 26 年 12 月 27 日	無	SOP： 乳及び乳製品の 成分規格等にお ける大腸菌群試 験法
M27.A1.14.2 食中毒菌： 腸炎ピブリオ	食品、添加 物等の規格 基準の 対象食品 (例：生食 用鮮魚介 類)	B1 規格試験 B15.1 培養法	食基発第 22 号平成 13 年 6 月 29 日	食基発第 22 号平成 13 年 6 月 29 日	無	SOP： 腸炎ピブリオの 試験方法
M27.A1.14.2 食中毒菌： リステリア・モノサ イトゲネス	非加熱食肉 製品及びナ チュラルチ ーズ	B1 規格試験 B15.1 培養法	食安発第 1128 第 2 号平 成 26 年 11 月 28 日	食安発第 1128 第 2 号平成 26 年 11 月 28 日	無	SOP： リステリア・モ ノサイトゲネス 試験法
M27.A1.14.2 食中毒菌： リステリア・モノサ イトゲネス	食品(規格 基準の対象 食品外)	B15.1 培養法	食安発第 1128 第 2 号平 成 26 年 11 月 28 日 変更点：試験対象品目の 拡大	食安発第 1128 第 2 号平成 26 年 11 月 28 日	試験対象品目の 拡大	SOP： リステリア・モ ノサイトゲネス 試験法
M27.A1.14.4 ウイルス： ノロウイルス	食品、添加 物等	B1 規格試験 B14.2 遺伝子検査	食安監発第 1105001 号 平成 15 年 11 月 5 日 SOP：ノロウイルス試験 法	食安監発第 1105001 号平成 15 年 11 月 5 日	無	SOP： ノロウイルス試 験法

【上表の認定証附属書の例】

分類コード及び 試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード 及び分析原理	試験方法
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 生菌数	乳及び乳製品	B1 規格試験 B15.1 培養法	省令厚生省第 52 号昭和 26 年 12 月 27 日
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 生菌数	食品、添加物等の 規格基準の 対象食品 (例：冷凍食品)	B1 規格試験 B15.1 培養法	食品衛生法 食品、添加物等の規格基準（厚生省告示第 370 号） 第 1 食品 D 各条 ○ 冷凍食品 1 冷凍食品の成分規格 SOP：生菌数測定法
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 生菌数	食品、添加物等の 規格基準の 対象食品 (例：冷凍食品)	B1 規格試験 B15.1 培養法	食品衛生法 食品、添加物等の規格基準（厚生省告示第 370 号） 第 1 食品 D 各条 ○ 冷凍食品 1 冷凍食品の成分規格 一部変更：希釈液（組成） 希釈倍率
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 生菌数	食品	B15.1 培養法	SOP： 生菌数測定法 (標準寒天培地混釈法)
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 生菌数	食品	B15.1 フィルム状培地 培養法	AOAC 法 (OMA 990.12)
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 腸内細菌科菌群	生食用食肉	B1 規格試験 B15.1 培養法	食安発 0926 号第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部通知 平成 23 年 9 月 26 日
M27.A1.14.1 衛生指標菌： 大腸菌群	乳及び乳製品	B1 規格試験 B15.1 培養法	省令厚生省第 52 号昭和 26 年 12 月 27 日
M27.A1.14.2 食中毒菌： 腸炎ビブリオ	食品、添加物等の 規格基準の 対象食品 (例：生食用鮮魚 介類)	B1 規格試験 B15.1 培養法	食基発第 22 号平成 13 年 6 月 29 日
M27.A1.14.2 食中毒菌： リステリア・モノ サイトゲネス	非加熱食肉製品 及びナチュラル チーズ	B1 規格試験 B15.1 培養法	食安発第 1128 第 2 号平成 26 年 11 月 28 日
M27.A1.14.2 食中毒菌： リステリア・モノ サイトゲネス	食品（規格基準の 対象食品外）	B1 規格試験 B15.1 培養法	食安発第 1128 第 2 号平成 26 年 11 月 28 日 変更点：試験対象品目の拡大
M27.A1.14.4 ウイルス： ノロウイルス	食品、添加物等	B1 規格試験 B14.2 遺伝子検査	食安監発第 1105001 号平成 15 年 11 月 5 日 SOP：ノロウイルス試験法

〈栄養成分〉

A 分類コード及び試験対象項目	試験対象品目	B 技術分類コード及び分析原理	試験方法	出典	出典からの変更点	標準作業手順書
M27.A1.1 一般成分： たんぱく質	食品	B1 規格試験 B3 窒素定量換算法	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 1 たんぱく質 1) ケルダール法 SOP:たんぱく質(ケルダール法)	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 1 たんぱく質 1) ケルダール法	無	SOP： たんぱく質(ケルダール法)
M27.A1.1 一般成分： 脂質	食品	B1 規格試験 B2 重量法	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 2 脂質 (4) エーテル抽出法 一部変更：高速高圧抽出装置を使用	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 2 脂質 (4) エーテル抽出法	高速高圧抽出装置を使用	SOP： 脂質(エーテル抽出法：高速高圧抽出)
M27.A1.1 一般成分： ナトリウム	食品	B1 規格試験 B11 原子吸光光度法	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 16 ナトリウム (2) 原子吸光光度法(塩酸抽出法)	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 16 ナトリウム (2) 原子吸光光度法(塩酸抽出法)	無	SOP： 無機質
M27.A1.2 無機質： リン、亜鉛、銅	食品	B12 誘導結合プラズマ質量分析法	SOP： 無機質一斉分析法(ICP-MS：マイクロウェーブ分解法)	—	—	SOP： 無機質一斉分析法(ICP-MS：マイクロウェーブ分解法)
M27.A1.5 ビタミン： ビタミン E	食品	B1 規格試験 B8 高速液体クロマトグラフィー	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 32 ビタミン E (1) 高速液体クロマトグラフ法 一部変更：試験溶液調製法の変更	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 32 ビタミン E (1) 高速液体クロマトグラフ法	試験溶液調製法の変更	SOP： ビタミン E 試験法
M27.A1.1 一般成分： 乳脂肪分	牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳	B1 規格試験 B5 容量法(ゲルベル法)	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年 2 月 27 日厚生省令第 52 号)別表二(七)乳等の成分規格の試験法 (1) 3a 乳脂肪分の定量法	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年 2 月 27 日厚生省令第 52 号)別表二(七)乳等の成分規格の試験法 (1) 3a 乳脂肪分の定量法	無	SOP： 乳脂肪(ゲルベル法)
M27.A1.1 一般成分： 乳脂肪	牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳	B2 重量法	ISO 1211 : 2010/IDF 1 : 2010	ISO 1211 : 2010/IDF 1 : 2010	無	SOP： 乳脂肪(ISO 法)
M27.A1.4 繊維、食物繊維： 食物繊維	食品	B2 酵素-重量法	AOAC 法 (OMA 985.29)	AOAC 法 (OMA 985.29)	無	SOP： 食物繊維 (AOAC_プロスキー法)
M27.A1.8 機能性成分： ポリフェノール	ココア チョコレート	B4 吸光光度法	日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)分析マニュアル(文部科学省) 48 ポリフェノール 48-1 フォーリン・チオカルト法	日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)分析マニュアル(文部科学省) 48 ポリフェノール 48-1 フォーリン・チオカルト法	無	SOP： ポリフェノール(フォーリン・チオカルト法)

【上表の認定証附属書の例】

分類コード及び試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード及び分析原理	試験方法
M27.A1.1 一般成分： たんぱく質	食品	B1 規格試験 B3 窒素定量換算法	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 1 たんぱく質 1) ケルダール法 SOP: たんぱく質 (ケルダール法)
M27.A1.1 一般成分： 脂質	食品	B1 規格試験 B2 重量法	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 2 脂質 (4) エーテル抽出法 一部変更: 高速高圧抽出装置を使用
M27.A1.1 一般成分： ナトリウム	食品	B1 規格試験 B11 原子吸光光度法	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 16 ナトリウム (2) 原子吸光光度法 (塩酸抽出法)
M27.A1.2 無機質： リン、亜鉛、銅	食品	B12 誘導結合プラズマ質量分析法	SOP: 無機質一斉分析法 (ICP-MS: マイクロウェーブ分解法)
M27.A1.5 ビタミン： ビタミン E	食品	B1 規格試験 B8 高速液体クロマトグラフィー	栄養成分等の分析方法等 (平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号通知「食品表示基準について」別添) 32 ビタミン E (1) 高速液体クロマトグラフ法 一部変更: 試験溶液調製法の変更
M27.A1.1 一般成分： 乳脂肪分	牛乳、 低脂肪牛乳、無脂肪牛乳 及び加工乳	B1 規格試験 B5 容量法(ゲルベル法)	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 (昭和 26 年 2 月 27 日厚生省令第 52 号) 別表二 (七) 乳等の成分規格の試験法 (1) 3a 乳脂肪分の定量法
M27.A1.1 一般成分： 乳脂肪	牛乳、 低脂肪牛乳、無脂肪牛乳 及び加工乳	B2 重量法	ISO 1211 : 2010/IDF 1 : 2010
M27.A1.4 繊維、食物繊維： 食物繊維	食品	B2 酵素-重量法	AOAC 法 (OMA 985.29)
M27.A1.8 機能性成分： ポリフェノール	ココア チョコレート	B4 吸光光度法	日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂) 分析マニュアル (文部科学省) 48 ポリフェノール 48-1 フォーリン・チオカルト法

〈汚染物〉

分類コード及び試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード及び分析原理	試験方法	出典	出典からの変更点	標準作業手順書
M27.A1.12.1 無機物： カドミウム	米	B1 規格試験 B12 ICP 発光法	食安発第 0408 (平成 22 年 4 月 8 日)	食安発第 0408 (平成 22 年 4 月 8 日)	無	SOP : Cd-1
M27.A1.12.1 無機物： カドミウム (0.01 mg/kg ≤ 濃度)	米加工品	B1 規格試験 B12 ICP 発光法	食安発第 0408 (平成 22 年 4 月 8 日) 一部変更: 試験対象品目の拡大 SOP : Cd-2	食安発第 0408 (平成 22 年 4 月 8 日)	試験対象品目の拡大	SOP : Cd-2
M27.A1.12.1 無機物： カドミウム	米	B1 規格試験 B12 ICP 発光法	食安発第 0408 (平成 22 年 4 月 8 日) 一部変更: 抽出法の変更 (マイクロウェーブ法)	食安発第 0408 (平成 22 年 4 月 8 日)	抽出法の変更 (マイクロウェーブ法)	SOP : Cd-3
M27.A1.12.1 無機物： メチル水銀	魚	B9 フェニル誘導體化 GC-MS	SOP : メチル水銀	Food Hyg. Saf. Sci. 56, 69-76 (2015)	無	SOP : メチル水銀
M27.A1.12 汚染物質： ダイオキシン類	食品	B1 規格試験 B9 HRGC-HRMS	食安監発第 0228003 号 平成 20 年 2 月 28 日 食品中のダイオキシン類の測定方法 暫定ガイドライン	食安監発第 0228003 号 平成 20 年 2 月 28 日 食品中のダイオキシン類の測定方法 暫定ガイドライン	無	SOP : ダイオキシン類 (HRGC-HRMS)

【上表の認定証附属書の例】

分類コード及び試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード及び分析原理	試験方法
M27.A1.12.1 無機物： カドミウム	米	B1 規格試験 B12 ICP 発光法	食安発第 0408（平成 22 年 4 月 8 日）
M27.A1.12.1 無機物： カドミウム (0.01 mg/kg≦濃度)	米加工品	B1 規格試験 B12 ICP 発光法	食安発第 0408（平成 22 年 4 月 8 日） 一部変更：試験対象品目の拡大 SOP：Cd-2
M27.A1.12.1 無機物： カドミウム	米	B1 規格試験 B12 ICP 発光法	食安発第 0408（平成 22 年 4 月 8 日） 一部変更：抽出法の変更（マイクロウェーブ法）
M27.A1.12.1 無機物： メチル水銀	魚	B9 フェニル誘導体化 GC-MS	SOP： メチル水銀
M27.A1.12 汚染物質： ダイオキシン類	食品	B1 規格試験 B9 HRGC-HRMS	食安監発第 0228003 号 平成 20 年 2 月 28 日 食品中のダイオキシン類の測定方法暫定ガイドライン

〈その他〉

分類コード及び試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード及び分析原理	試験方法	出典	出典からの変更点	標準作業手順書
M27.A1.12 汚染物質： 放射性セシウム	食品	B17.1 ゲルマニウム半 導体検出器によるガンマ線測定	食安発 0315 第 4 号 平成 24 年 3 月 15 日 食品中の放射性セシウム検査法 SOP： 放射性物質_Cs	食安発 0315 第 4 号 平成 24 年 3 月 15 日 食品中の放射性セシウム検査法	無	SOP： 放射性物質_Cs
M27.A1.12 汚染物質： 放射性ヨウ素	牛乳	B17.1 シンチレーションサーベイメータ	平成 14 年 5 月 9 日 厚生労働省医薬食品局保健部監視安全課事務連絡 緊急時における食品の放射能測定マニュアル	平成 14 年 5 月 9 日 厚生労働省医薬食品局保健部監視安全課事務連絡 緊急時における食品の放射能測定マニュアル	無	SOP： 放射性物質_I
M27.A1.12 汚染物質： 放射性セシウム	食品	B17.1 シンチレーションカウンターによるスクリーニング	SOP： 放射性物質のスクリーニング	平成 24 年 3 月 1 日 厚生労働省医薬食品局保健部監視安全課事務連絡 食品中の放射性セシウムスクリーニング法	NaI を CsI に変更	SOP： 放射性物質のスクリーニング
M27.A1.11.1 動物性自然毒： オカダ酸群	二枚貝	B8 LC-MS/MS	「下痢性貝毒（オカダ酸群）の検査について」別紙 2	「下痢性貝毒（オカダ酸群）の検査について」別紙 2	無	SOP： 下痢性貝毒 SOP1
M27.A1.11.1 動物性自然毒： オカダ酸群	二枚貝	B8 LC-MS/MS	「下痢性貝毒（オカダ酸群）の検査について」別紙 2 一部変更：精製法を追加	「下痢性貝毒（オカダ酸群）の検査について」別紙 2	精製法を追加	SOP： 下痢性貝毒 SOP2
M27.A1.11.1 動物性自然毒： 麻痺性貝毒	二枚貝	B1 規格試験 B13 マウス法	環乳第 30 号（昭和 55 年 7 月 1 日）	環乳第 30 号（昭和 55 年 7 月 1 日）	無	SOP： マウス法による麻痺性貝毒試験
M27.A1.11.1 動物性自然毒： 麻痺性貝毒	二枚貝	B13 マウス法	AOAC 法（OMA 959.08）	AOAC 法（OMA 959.08）	無	SOP： マウス法による麻痺性貝毒試験（AOAC）
M27.A1.15.1 たんぱく質： 特定原材料（卵、乳）	一般食品	B14.1 ELISA	SOP： 特定原材料試験法	消費者庁食品表示課事務連絡 （平成 22 年 9 月 10 日）に示されたキット	無	SOP： 特定原材料試験法

【上表の認定証附属書の例】

分類コード及び 試験対象項目	試験対象品目	技術分類コード 及び分析原理	試験方法
M27.A1.12 汚染物質： 放射性セシウム	食品	B17.1 ゲルマニウム半導体 検出器によるガンマ 線測定	食安発 0315 第 4 号 平成 24 年 3 月 15 日 食品中の放射性セシウム検査法 SOP：放射性物質_Cs
M27.A1.12 汚染物質： 放射性ヨウ素	牛乳	B17.1 シンチレーションサ ーベイメータ	平成 14 年 5 月 9 日厚生労働省医薬食品局保健部監視安全課事務連絡 緊急時における食品の放射能測定マニュアル
M27.A1.12 汚染物質： 放射性セシウム	食品	B17.1 シンチレーションカ ウンターによるスク リーニング	SOP： 放射性物質のスクリーニング
M27.A1.11.1 動物性自然毒： オカダ酸群	二枚貝	B8 LC-MS/MS	「下痢性貝毒（オカダ酸群）の検査について」別紙 2
M27.A1.11.1 動物性自然毒： オカダ酸群	二枚貝	B8 LC-MS/MS	「下痢性貝毒（オカダ酸群）の検査について」別紙 2 一部変更：精製法を追加
M27.A1.11.1 動物性自然毒： 麻痺性貝毒	二枚貝	B1 規格試験 B13 マウス法	環乳第 30 号（昭和 55 年 7 月 1 日）
M27.A1.11.1 動物性自然毒： 麻痺性貝毒	二枚貝	B13 マウス法	AOAC 法（OMA 959.08）
M27.A1.15.1 たんぱく質： 特定原材料（卵、乳）	一般食品	B14.1 ELISA	SOP： 特定原材料試験法

(附則)

本文書に定める食品分野の認定証表記の様式は、JAB RFL01 Rev. 23 が発行され
た後に適用する。

附属書 食品分野における公示試験法の運用に関わる調査

食品分析の分野ごとの公示試験法の運用について調査を行った。（平成30年11月時点の情報）

〈農薬等〉

規格が「検出してはならない」である農薬等の試験法は告示、基準値が数値で設定されている農薬等の試験法は通知で示されている。告示「食品、添加物等の規格基準」には 5 の(3) 2,4,5-T から(17) マラカイトグリーンまでの 15 の試験法、6 の(3) 2,4,5-T から(12) プロチゾラムまでの 10 の試験法、7 の(3) アルドリン、エンドリン及びディルドリンから(7) 二臭化エチレンまでの 5 の試験法が示されるとともに、これらと同等以上の性能を有すると認められる試験法が示されている。通知される試験法は、「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法」第1章 5. 分析上の留意事項(1)で、「第2章及び第3章に規定する試験法以外の方法によって試験を実施しようとする場合には、同章に規定する試験法と比較して、選択性、真度、精度及び定量限界において、同等又はそれ以上の性能を有すると認められる方法によって実施するものとする。」とされており、通知された試験法以外の方法の使用が認められている。

上記の「同等以上の性能を有すると認められる試験法」の判定は、「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドラインの一部改正について」（食安発1224第1号 平成22年12月24日）に示された妥当性評価の結果による。このガイドライン内には、ISO 5724-1994 及び JIS Z 8402-1999 に準拠する評価法が示されているが、国際的に認められた他の手順の使用も認められている。

〈食品添加物〉

食品添加物の成分規格に関わる試験は、「食品、添加物等の規格基準」の第2 添加物の部 B 一般試験法 及び D 成分規格・保存基準各条、又は「第9版 食品添加物公定書」に定める試験法に従う。

食品中の食品添加物の試験法は、「食品中の食品添加物分析法について」（衛化第15号厚生省生活衛生局食品化学課長通知 平成12年3月30日）により、本通知の別添「第2版 食品中の食品添加物分析法」によるとされている。「第2版 食品中の食品添加物分析法」は日本食品衛生協会から「第2版 食品中の食品添加物分析法 2000」として発行され（現在、絶版）、その後、「食品衛生検査指針 食品添加物編 2003（厚生労働省監修）」として日本食品衛生協会から刊行された。「第2版 食品中の食品添加物分析法」の通則には、「9 既定分析法に代わる方法で、それが既定分析法以上の精度がある場合には、その分析法を用いることができる。」と記されているが、現時点で「既定分析法以上の精度がある」ことの判断基準は示されていない。また、同通則には、「ただし、その結果について疑いのある場合は、既定分析法を用いて最終判定を行う。」ことが併せて記載されている。

平成12年（2000年）以降、通知により新たに指定された食品添加物の試験法や規定分析法の改正法が「第2版 食品中の食品添加物分析法」に追加するとされているが、「食品衛生検査指針 食品添加物編」が2003年以降に改定されていないため、出典の選択には注意が必要

である。

指定外添加物の試験法は、試験法の提示という形で通知され、同等以上の性能を有する試験法で実施しても差し支えないことが申し添えられている。

〈器具・容器包装、おもちゃ〉

食品と接触して使用される器具・容器包装の規格基準及び試験法は、一般用途のものは「食品、添加物の規格基準 第3 器具及び容器包装」、乳及び乳製品用のものは「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（厚生省令第52号 昭和26年12月27日）に示されている。

「食品、添加物の規格基準 第3 器具及び容器包装」の B 器具又は容器包装一般の試験法では、「規定の方法に代わる方法で、それが規定の方法以上の精度のある場合は、その方法を用いることができる。ただし、その結果について疑いのある場合は、規定の方法で最終の判定を行う。」こととされている。

また、「D 材質別規格」及び「E 用途別規格」に示される「材質試験」及び「溶出試験」の試験溶液の調製法は、適否の判断となる試験対象を規定しているため変更してはならない。

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」4 乳等の器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準では、規定する試験法で実施した場合の結果が適合の条件となっているため、変更は認められていない。

〈微生物〉

食品衛生における微生物検査は、その目的から食品衛生監視委員が食品衛生法に基づいて実施する監視指導のための検査（行政検査）と、食品製造者が実施する自主的な衛生管理等のための検査（自主検査）がある。

行政検査では、基本的には行政側から示された告示や通知に示された試験法（公定法）を採用する。食品衛生法による成分規格基準のある食品は、法的根拠に基づく検査が実施される必要があるため、試験法は公定法を用いる必要がある。食品衛生法に成分規格のない食品においても、厚労省からの通知、都道府県（地方自治体）から発出される指導基準等があり、それらの文書に示された試験法を用いて検査を行う必要がある。

食品の自主検査については、検査目的に合った適切と思われる試験法を選択することになる。公定法を用いる場合は、当該病原体に関する公定法を規格基準の設定されていない食品等にそのまま用いる場合、規格基準の対象食品で、食品中の当該病原微生物が充分増殖しない対策として、希釈液や培養時間等の告示の一部を変更して実施する場合がある。その他検査の目的に合った試験法としては、フランスのアフノールや米国AOAC等の海外の第三者機関で妥当性確認が行われている迅速簡便法を採用することができる。一般的には、「食品衛生検査指針 微生物編」等に示された試験法が公定法に準ずるものとして活用されている。

〈栄養成分〉

日本農林規格（JAS）の格付けのために規定されている「測定方法」は、測定条件等の変更を認めていない。

「食品表示基準」（内閣府令第10号 平成27年3月20日）においては、別表第9の第1欄に掲げる「栄養成分の量及び熱量」を分析する場合は、別表第9の第3欄に掲げる方法によること

が規定されており、方法の詳細は、「食品表示基準について」（消食表第139号 平成27年3月30日）の別添「栄養成分等の分析方法等」で通知されている。本通知の通則に、「食品表示基準」の別表第9の第3欄に掲げる方法名の範囲内であれば、同等以上の真度及び精度を有する方法（簡易・迅速法を含む）を規定の方法に代わって用いることが認められている。また、試験の本質に影響のない限り、規定の方法の細部の変更が認められている。

食品成分の基礎データを提供している「日本食品標準成分表」は、七訂（2015年版）を発行するに当たり、採用した分析法を「日本食品標準成分表 2015年版（七訂）分析マニュアル」（文部科学省ホームページ公表）として取りまとめ、公表しており、前項の同等以上の真度及び精度を有する方法の一つに該当すると考えられる。

〈汚染物〉

告示「食品、添加物等の規格基準」の第1 食品の部 D 各条「清涼飲料水」、「粉末清涼飲料」、「寒天」及び「穀類」に分類される食品の成分規格への適合を判定するための試験に用いる試験法は、農薬等と同じく同等以上の性能を持つ方法の使用が認められている。「同等以上の性能を有すると認められる試験法」の判定は、「食品中の有害物質等に関する分析法の妥当性確認ガイドラインについて」（食安発1222第7号 平成26年12月22日）に示された妥当性確認の結果による。国際的に認められた他の手順の使用も認められている。

ダイオキシン類は「食品中のダイオキシン類の測定方法暫定ガイドライン」（食安監発第0228003 平成20年2月28日）で試験法が示されているが、第1章 概論 4. 分析方法4.2に示された分析方法の要件をみたせば、他の方法も使用可能である。

下痢性貝毒は、「下痢性貝毒（オカダ酸群）の検査について」（食安基発0306第4号・食安監発0306第2号 平成27年3月6日）で、機器分析による検査法が通知された。この通知では、試験法の性能が示されており、それを満たす方法の操作例が別紙2に示されている。これは例示であって公定法ではない。

〈放射性物質〉

食品中の放射性セシウムの試験法は、「食品中の放射性物質の試験法について」（食安発0315第4号 平成24年3月15日）に示されている。方法として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が示されているが、測定条件等は機器の効率、試料の量等で変化するため、計数誤差から求めた精度の条件が示されている。この条件を満たせば、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以外も使用可能である。別途、平成24年3月1日の厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡「食品中の放射性セシウムスクリーニング法の一部改正について」によりスクリーニング法が示されている。スクリーニング法も採用できる分析機器は特に規定せず、性能に基づいた規準が示されている。

〈その他〉

・放射線照射食品

放射線照射食品の検知法は「放射線照射された食品の検知法について」（食安発0910第2号 平成24年9月10日）で、アルキルシクロブタノン法、熱ルミネッセンス試験法（TL法）、

電子スピン共鳴法（ESR法）が示されている。アルキルシクロブタノン法は欧州標準規格法（EN1785）に準拠した方法が示されているが、通知内に示された性能評価基準を満たせば、他の方法を使用できる。

- ・食品アレルギー物質（特定原材料）

特定原材料（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）の試験法は、消費者庁から消食表第139号（平成27年3月30日）別添で通知されている。定量検査法と定性検査法があるが、いずれも性能基準が示されており、具体的な検査方法および手順は示されていない。性能条件を満たす検査キットが、消費者庁食品表示課事務連絡（平成22年9月10日）に示されている。

- ・遺伝子組換え（GM）食品

安全性承認済のGM食品の検査方法は消費者庁から、安全性未承認のGM食品の検査方法は厚生労働省から通知されている。これらはGM食品の増加あるいは検査法の改良に伴い、順次改定されている。検査方法中には、使用する試薬、キット、機器等が指定されており、また多数の注記が含まれている。安全性未承認のGM食品の検査方法について、通知で示された検査方法の同等性を確認する方法は、厚生労働省から通知されている「（別添）安全性未審査の組換えDNA技術応用食品の検査方法」に示されている。

以上

公益財団法人 日本適合性認定協会
〒141-0022 東京都品川区東五反田 1 丁目 22-1
日本生命五反田イーストビル 3F
Tel.03-3442-1217 Fax.03-5475-2780

本協会に無断で記載内容を引用、転載及び複製することを固くお断りいたします。