



# 検査サービスのご案内

株式会社 CRC 食品環境衛生研究所



# 「食」「衛生」「水」「環境」 安全・安心なくらしを支えます

近年、地球規模での環境汚染問題は、ますます複雑化しています。それに伴い、私たちを取り巻く食や水、環境への悪影響も問題視されています。

弊社は食品や衛生、水質、環境の各種関連検査を通して、みなさまの安全で安心な暮らしを支えています。

## ■ 厚生労働省登録検査機関 (食品衛生法・水道法)

食品衛生法に基づく登録検査機関は、厚生労働大臣または都道府県知事の検査命令により、輸入食品などの製品検査を政府の代行機関として実施できる公正・中立な第三者機関です。



## ■ ISO/IEC 17025:2017 認定

ISO/IEC 17025:2017は、製品や製品の機構部品・材料・原料の特性、性質などについて公的な試験結果を得るために行なう試験プロセスや、測定機器・装置を標準機器と比較して公的な校正結果を得るために行う校正プロセスを、国際的に認定するための基準として用いられる規格です。



認定番号: 84364  
ISO/IEC 17025:2017  
認定試験所

# 会社概要

## Company Profile

名称 株式会社CRC 食品環境衛生研究所  
本社 〒813-0062 福岡県福岡市東区松島 5-7-6  
設立 昭和 58 年 6 月  
資本金 2000 万円

登録番号 食品衛生法登録検査機関 厚生労働省発 九厚1115第1号  
ISO/IEC 17025:2017 認定番号 84364  
水道法第 20 条第 3 項登録水質検査機関 第 203 号  
環境計量証明事業登録 福岡県濃度第 39 号  
建築物飲料水水質検査業登録 福岡県 4 水第 46 号  
作業環境測定機関登録 第 40-36 号  
温泉成分分析機関登録 福岡県第 6 号

賛助会員 福岡県菓子工業組合 福岡県食品衛生協会

業務内容

- ・食品関連検査  
食品微生物検査・商品抜き取り検査・保存試験・  
栄養成分分析・味覚分析・食物アレルギー検査・  
食品添加物検査・残留農薬検査・異物検査 など
- ・衛生関連検査  
衛生調査・腸内細菌検査・施設関連の微生物検査・  
ノロウイルス検査・ノロウイルスふきとり検査 など
- ・水質関連検査  
飲料水検査・ビル管理法水質検査・水道法 20 条検査・  
濃度計量証明(下水・排水・河川など)・ゴルフ場農薬検査・  
プール水検査・浴槽水検査 など
- ・環境関連検査  
アスベスト分析・室内空気環境測定・溶接ヒューム濃度測定・  
作業環境測定(ホルムアルデヒド・エチレンオキシド・有機溶剤)・  
ダイオキシン類測定・ばい煙測定・温泉分析 など

保有資格

- ・環境計量士(濃度関係)
- ・水質関係第一種公害防止管理者
- ・ダイオキシン類関係公害防止管理者
- ・第一種作業環境測定士
- ・第二種作業環境測定士
- ・危険物取扱者乙種 4 類
- ・酸素欠乏・硫化水素危険作業主任者
- ・特定化学物質及び四アルキル鉛等作業主任者
- ・石綿作業主任者
- ・有機溶剤作業主任者
- ・水道技術管理者
- ・管理栄養士
- ・臭気判定士
- ・中級食品表示診断士
- ・食品微生物検査技士
- ・遺伝子分析科学認定士

## 精度管理品質保証

精度管理は「検査の命」ともいえるものです。弊社では信頼性確保部門を組織し、国の機関や業界団体が実施するコントロールサーベイやブラインドテストへ年間 20 回以上参加するなど、常に厳しい精度管理基準で質の向上を追求しています。また、監督官署の立ち入り調査や水道法に基づく日常業務確認調査など、厳しい基準を一つひとつクリアしながら、顧客の皆様の信頼を得るために努力しています。

## 外部精度管理

水道水質検査精度管理(厚生労働省)  
環境測定分析統一精度管理(環境省)  
飲料水外部精度管理調査(全国給水衛生検査協会)  
ISO/IEC17043に基づく技能試験(日本環境測定協会)  
精度管理クロスチェック(福岡県環境計量証明事業協会)  
食品衛生外部精度管理(食品薬品安全センター)  
細菌検査精度管理サーベイ(島津ダイアグノスティックス)  
食品微生物検査精度管理サーベイ(栄研化学)  
JBCO 技能試験(日本バイオテクノロジー認証機構)  
総合精度管理事業クロスチェック(日本作業環境測定協会)

## 個人情報保護方針(基本方針)

当社は、検査業を通じて検査を依頼する者(以下「依頼者」という)の円滑な活動に寄与することを目的とした事業を行っている。この検査の受託にあたっては、依頼者に帰属する個人情報取得するが、これらの情報は個人の人格尊重の理念の下、慎重かつ適正な取り扱いが図られなければならない。当社では、個人情報の重要性の認識に立ち、行動指針を制定し個人情報保護に関する法令及びその他の規範を遵守することを全従業員に周知徹底させるものとする。



弊社ビル

# 食品関連検査

近年、食品の異物混入や消費期限切れ問題、原材料偽装問題など、食に対する関心は高まる一方です。

弊社は食品衛生法に基づく登録検査機関です。公正・中立な第三者機関として、事業者様が消費者に対して、食の安全・安心をお届けするためのお手伝いをさせていただきます。

## 食の安全と安心のためのお手伝い

### 食品微生物検査

食品細菌検査は、原材料や製造した食品が細菌に汚染されていないかなどを確認する検査です。食品を一定条件で保存した場合の菌数の変化を検査します。



#### 検査対象商品

弁当・惣菜類、  
加熱調理食品、生めん、  
豆腐などの食品全般



#### 主な検査項目

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
サルモネラ	腸炎ビブリオ	大腸菌
カンピロバクター	セレウス	など

### 商品抜き取り検査

流通している食品の安全性を確認するため、スーパー店内で調理された商品や仕入れた商品に問題がないかを確認するための検査です。



#### 検査対象商品

青果部門：カットフルーツ  
精肉部門：鶏タタキ、馬刺し  
鮮魚部門：刺身、にぎり寿司  
惣菜部門：弁当、ポテトサラダ、  
煮物 など  
その他：日配品などの加工品



#### 主な検査項目

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
サルモネラ	腸炎ビブリオ	大腸菌
カンピロバクター	セレウス	など

## 保存試験（食品期限設定）

### 消費期限

表示された方法で保存した場合、腐敗や変質などによる衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限を設定する検査です。

弁当や惣菜など製造日を含めておおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品に記載されます。

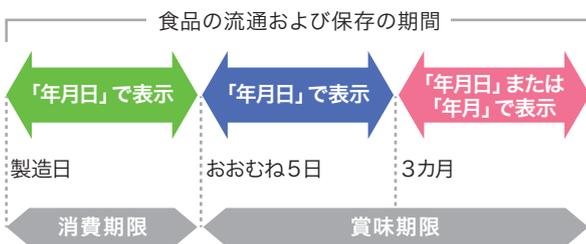
### 賞味期限

表示された方法で保存した場合、その食品の品質特性が十分に保持すると認められる期限を設定する検査です。おおむね6日以上日持ちする食品に記載されます。



### 主な検査項目

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
サルモネラ		など



### ◆期限の設定例（賞味期限の場合）

	製造日	5日	10日	15日	20日	25日	30日
微生物試験	○	○	○	○	○	×	×
理化学試験	○	○	○	○	○	○	×
官能試験	○	○	○	○	○	○	×
安全係数							

※賞味期限=可食期間×安全係数(0.7~0.8)

### ◆保存試験に伴う基本的な検査依頼項目例

	初発	2回目	3回目	4回目	5回目
生菌数	○	○	○	○	○
大腸菌群	○	△			△
黄色ブドウ球菌	△				
サルモネラ その他	食品の特性などを考慮し、必要に応じ実施				

## 栄養成分分析

平成27年4月1日から「食品表示法」の施行に伴い、JAS法、食品衛生法、健康増進法に基づく58本の基準が新しい「食品表示基準」に統合されました。

それに伴い、全ての消費者向けの加工食品および添加物に、栄養成分表示が原則的に義務化されました。栄養成分基準の対象となるのは、一般消費者に販売される加工食品などです。

### 栄養成分基準項目

熱量	水分	たんぱく質
脂質	炭水化物	灰分
ナトリウム	食塩相当量	食物繊維

### 無機質

ナトリウム	カリウム	カルシウム
マグネシウム	リン	鉄
亜鉛	銅	マンガン

### ビタミン類

ビタミンA (レチノール活性当量)	ビタミンD
ビタミンE	ビタミンK
ビタミンB2	ビタミンB6
ビタミンC	ナイアシン当量
パントテン酸	葉酸

### 脂肪酸

コレステロール	飽和脂肪酸	トランス脂肪酸
---------	-------	---------

### その他

アミノ酸	タンニン	カフェイン
------	------	-------

### 栄養成分表示が義務づけられた項目

- ・熱量 ※「エネルギー」として表記可
- ・たんぱく質 ・脂質 ・炭水化物
- ・ナトリウム  
※「食塩相当量」で表示



〈表示例〉

#### 主要栄養成分1袋(81g)当たり (当社分析値)

熱量	483 kcal	炭水化物	37.6 g
たんぱく質	3.8 g	食塩相当量	0.8 g
脂質	35.3 g		

海外輸出向け商品の栄養成分分析についてはご相談ください。

## 重金属・有害物質(含有量)検査

食品には食品衛生法により規格基準が定められているものがあります。重金属などの有害物質が基準値内であるかを検査します。

### 主な検査

重金属(鉛として)	スズ	ヒ素
シアン	カドミウム	クロム
総水銀	鉛	貝毒
ヒスタミン	アフラトキシン	

## 品質分析

食品の劣化の指標や腐敗防止など、さまざまなケースに応じた検査を行います。

### 主な検査

pH	酸度	塩分	糖度
水分活性	アルコール	糖類	揮発性塩基窒素
乳製品のみ	乳脂肪分	乳固形分	
	無脂乳固形分		
油脂など	酸価	過酸化価	

## 放射性物質検査

食品中の放射性物質の含有量を検査します。食品の安全確認にお役立てください。

(検査項目: ヨウ素131、セシウム134、セシウム137)

### ◆放射能セシウムの基準値 (単位: ベクレル/kg)

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

## 包装容器などの溶出試験

器具・容器包装は、「食品、添加物等の規格基準」により、規格が定められています。食品などに触れる包装容器が安全であるかを検査します。



## 食品添加物検査

食品添加物は、食品衛生法第10条に基づき、厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して指定された添加物でなければなりません。

基準に反した使い方や規格にあわない添加物の販売、使用などは禁止されています。



### 主な検査項目

着色料	酸性タール系色素	
人工甘味料	サッカリンナトリウム	
保存料	ソルビン酸	デヒドロ酢酸
	安息香酸	パラオキシ安息香酸
漂白剤	二酸化硫黄	
発色剤	亜硝酸根	
酸化防止剤	BHA	BHT

## 食物アレルギー検査

最近では、製品の食物アレルギー検査だけでなく、製造工程で発生してしまうコンタミネーション防止を目的とした生産機械設備の拭取り検査が増加しています。弊社では、表示義務項目8品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび・かに、くるみ)について消費者庁通知法に従い、スクリーニング検査(ELISA法・2キット)を実施しています。

### ◆表示義務があるもの

#### 特定原材料(8品目)

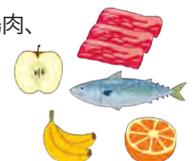


※1 「えび・かに」については甲殻類由来タンパクを検出する試験となります。「えび・かに」もしくは他の甲殻類との区別はつきません。

### ◆表示が推奨されるもの

#### 特定原材料に準ずるもの(20品目)

大豆、あわび、いか、牛肉、豚肉、鶏肉、さば、さけ、いくら、キウイフルーツ、リンゴ、バナナ、オレンジ、もも、やまいも、まつたけ、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、アーモンド



## 肥料・飼料・ペットフード

弊社では、食品以外にも肥料の成分や飼料およびペットフードの栄養成分の分析が可能です。

### 主な検査(肥料)

りん酸全量(P2O5)(肥料用) 加里全量(K2O)(肥料用)

### 主な検査(飼料・ペットフード)

粗脂肪(飼料用) 粗繊維(飼料用)

粗たんぱく質(飼料用) 水分(飼料用)

粗灰分(飼料用) 可溶無窒素物(飼料用)

## 抗菌性物質検査

畜水産食品(魚介類や食肉類など)には、合成抗菌剤など抗菌性物質の残留基準が設定されています。

### 主な抗菌剤(合成抗菌剤)

スルファジミジン スルファジメトキシシ

オキシソリン酸 オキランドックス

### 主な検査項目

残留抗生物質簡易定性検査

## 残留農薬検査

弊社では通知法と同等の感度で、迅速かつ安価なスクリーニング検査を実施しています。農作物残留農薬の自主検査におすすめです。



### 分析セット名

	国内農産物	105農薬
通知法 準拠	輸入農産物	200農薬
	ポジティブリスト対策	306農薬
	スクリーニング検査I	200農薬
スクリーニング 検査	スクリーニング検査II	250農薬
	スクリーニング検査III	202農薬
	スクリーニング検査セット	373農薬
	茶葉用146農薬	スクリーニングセット

## 味覚分析

弊社では、酸味・塩味・旨味・苦味・渋味・甘味の6つを評価できる人工脂質膜を有した味覚センサー「味認識装置TS-5000Z」を導入し、味覚分析の受託を開始しました。商品開発や品質管理に、ぜひ、ご活用ください。



(株)インテリジェントセンサーテクノロジー社製

### ご利用用途例

- ・新商品の企画・開発
- ・他社製品との差別化
- ・新商品と従来品の比較
- ・工程管理や品質管理
- ・賞味期限の根拠
- ・クレーム対応 など

## 異物検査

近年、相次ぐ異物混入事件に伴い消費者の「食の安全・安心」への関心が高まり、製造者へのクレーム件数は増加傾向にあります。

製造物責任法(PL法)では、消費者からの異物混入の問合せに対して、混入した異物が何であったのかを回答するように定められています。このため、異物を迅速かつ正確に突き止め、消費者へ誠意ある対応をとることが重要です。



### 検査コース

形態観察コース(機器分析なし)

植物片、毛髪、カビ など

昆虫の同定(専門家による分類)

有機物分析コース(赤外分光分析)

植物片、ガラス、プラスチックの分類、  
繊維、魚・動物の骨 など

元素分析コース(蛍光X線分析)

金属・鉱物 など

同定鑑別コース(各種機器分析)

プラスチック・ガラス・鉱物・繊維の詳細分類、塗料片、ゴム、  
血液、動物組織、変色、その他外観から予測不能な物質 など

※外観観察で物質が予測できないような異物については、同定鑑別コースによる詳細な分析が必要となる場合があります。  
(事前に弊社担当よりご連絡させていただきます)

食品製造者の不顕性感染が原因で起こる食中毒の発生は、患者数が1000人を超える大規模な食中毒事件につながる可能性があります。

このような食中毒事件を未然に防ぐためには、定期的な健康診断や毎月の検便検査、施設内の衛生検査などが重要です。



## 食中毒を未然に防ぐために

### 衛生調査

衛生調査をすることで、食品工場や厨房の衛生状況を把握することができます。衛生意識の向上と汚染防止のため、役立つ改善策を講じることが可能です。拭取り用綿棒を用いてサンプリング調査を行います。

#### 衛生調査（拭取り検査）

- 調理器具（まな板・包丁・ボール など）
- 冷蔵庫の取手
- 従業員の手指



拭取り用綿棒

#### その他の調査対象箇所

- 調理場全体の目視
- 従業員の身だしなみ  
白衣、エプロン、帽子、  
頭髪、指爪、装飾品、  
化粧（女性）
- 従業員の手洗いチェック
- 調味料などの賞味期限
- 整理棚などのほこり
- 害虫の侵入の有無
- 排水溝の清掃状態
- 冷蔵庫の温度管理 など



#### 主な検査項目

生菌数

大腸菌群

黄色ブドウ球菌

など

※必要に応じて、他の検査項目もお選びいただけます。

#### ◆施設内衛生調査の流れ

##### 事前打合せ

- 施設（厨房）内部設備などの確認および打合せ
- 検査物の確認
- 拭取りポイントの確認

##### 日程作成

- 衛生調査年間スケジュール作成

##### 衛生調査実施

- 各施設の衛生管理者へ説明・検査実施
- 衛生管理状況点検および試料のサンプリング実施

##### 検査開始

- 食中毒菌や異常データ（基準値を大きく超えたもの）を検出した場合は、随時連絡

##### 報告書作成

- 1. 検査結果報告書 2. 衛生検査の総評  
※現場写真によるコメント付報告書も発行可能

##### 報告書提出

- 検査終了日より2週間程度で衛生検査報告書を提出

## 腸内細菌検査

病原菌を保有していても、症状がないこともあり、食品製造従事者や飲食店経営者、学校給食従事者などにとって定期的な検便検査は必要不可欠です。

### 対象者

- ・食品製造業（飲食店、レストラン、スーパー など）
- ・大学などの学園祭（バザー出店 など）
- ・学校給食調理場、給食センター、保育園などの給食調理従事者
- ・建築物飲料水貯水槽清掃業者
- ・水道事業者、取水場、浄水場、配水池業務従事者
- ・その他食品に携わるすべての従業員



### 主な検査

赤痢	サルモネラ
腸管出血性大腸菌	チフス（パラチフス含む）

など

### ◆検便検査の流れ



検便検査結果照会システム「F&Fラボ」にて報告書発行前に検査結果の確認が可能です（事前に登録が必要です）。

## 施設関連の微生物検査

工場内の浮遊菌や砂場などの微生物検査を行います。

### 主な検査

工場内の浮遊菌（落下細菌） エアースンプラーを用いて浮遊菌を捕集。	砂場検査（公園などの砂場） 糞便性大腸菌群、イヌ・ネコ回虫卵
--------------------------------------	-----------------------------------

## ノロウイルス検査

ノロウイルスは冬場に多く発生し、食中毒および感染性胃腸炎の主な原因となるウイルスです。ヒトの手を介した感染が多いため、調理施設、医療現場、老人介護施設および保育園などでは定期的な検便検査が求められています。

### ノロウイルス食中毒予防4原則

- 持ち込まない（調理する人の健康管理）
- つけない（手洗いの徹底、調理器具の洗浄・消毒）
- やっつける（食品の適切な加熱）
- 広げない（室内環境の清掃・消毒、嘔吐物の適切な処理）

## ノロウイルス拭取り検査

徹底した安全管理に向け、検便検査に加えて施設内のノロウイルス拭取り検査をおすすめします。



検査方法 BLEIA法（生物発光酵素免疫測定法）による定性検査

※定性検査ですので、陰性もしくは陽性のご報告となります。定量（数値）でのご報告はできません。

## 大量調理施設衛生管理マニュアル

平成29年6月16日付【マニュアルより一部抜粋】

調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、**10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。**

### 〈陽性が出たときの対応〉

ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、**食品に直接接触れる調理作業を控える**など適切な措置をとることが望ましいこと。

下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、**直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。**ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。

# 水質関連検査

水は私たちの生活になくってはならないものであり、安全で安心なものではなくてはなりません。

弊社は水道法20条に規定されている登録水質検査機関であり、ISO/IEC17025を取得しています。官公庁や水道事業者、ビルの管理会社などから水質検査を受託しています。

## 衛生的な水質環境を守るために

### 飲料水検査

飲料用井戸水は水道法やビル管理法の規制を受けません。そのため、設置者は安全な飲用水を確保するため自主的に井戸の管理と水質検査を適正に行うことが重要です。

#### 検査ご利用の一例

- ・自宅の井戸水が飲用可能か知りたい。
- ・営業許可更新のため井戸水を検査したい。
- ・飲食店を開業するので井戸水を検査したい。
- ・貯水槽清掃後の水質検査をしたい。
- ・地震災害や周辺工事により水源に影響がないか調べたい。



### ビル管理法水質検査

ビル管理法とは「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」(昭和45年法律第20号)のことで、厚生労働省より定められた法律です。

とくに特定建築物については、下記のような厳しい水質検査が義務づけられています。

#### 特定建築物に義務づけられた水質検査

- ・省略不可項目(6カ月以内に1回実施)
- ・重金属4項目、蒸発残留物(6カ月以内に1回実施、ただし1回目のデータが基準値内の時は省略可)
- ・消毒副生成物項目(毎年6月1日~9月30日に実施)
- ・雑用水検査(2カ月に1回実施)
- ・給水使用開始前 全項目(初回のみ実施、ただし水道水以外の水を水源の一部または全部とするもの)

#### 特定建築物とは

次のすべての要件を満たす建築物

- ①建築基準法に定義された建築物であること。
- ②次に掲げる用途に使用される建築物であること。

興行場、百貨店、集会場、図書館、博物館、美術館、遊技場、店舗、事務所、学校(研修所を含む)、旅館



- ③延べ面積が、3000m<sup>2</sup>以上※であること。  
※小・中学校などについては8000m<sup>2</sup>以上であること。

## 水道法 20 条検査 (専用水道)

専用水道の設置者は、安全で清潔な水の確保のため、施設の衛生的な管理や検査を行う義務があります。

### 専用水道に該当する施設に義務づけられるもの

〈主な要件〉

- ・水道技術管理者を置く。
- ・水質検査の記録を作成し、検査を行った日から換算して5年間保存。
- ・水質検査計画を年度開始前までに策定する。

〈定期的水質検査〉

- ・毎日検査 残留塩素・色・濁りなど (目視も可)
- ・毎月の検査 省略不可項目
- ・原水の指標菌 (大腸菌・嫌気性芽胞菌) の検査
- ・年4回全項目検査 (ただし、検出状況により年1回もしくは3年に1回に項目を省略可能)

### 専用水道とは

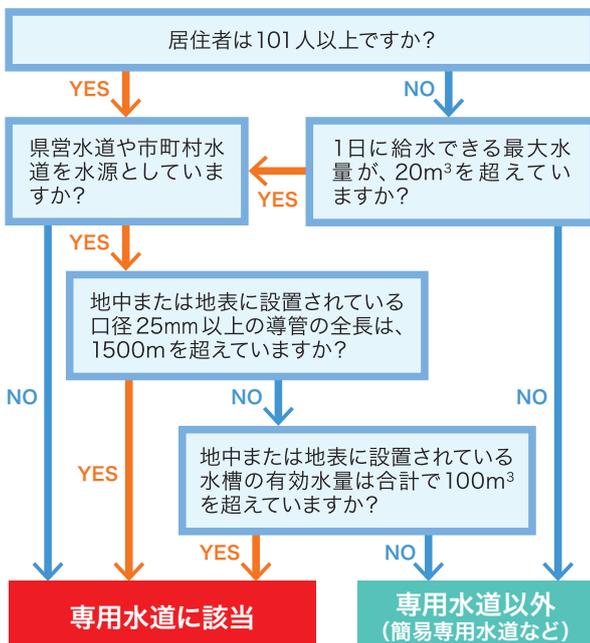
寄宿舍、社宅、療養所などにおいて使用する水は、専用水道として水道法に該当するものがある。

・水の種別

- 自己水源 (井戸水)、
- または、上水混合 (給水人口、給水量)

継続的に約3カ月以上滞在する人数が100人超、または1日の最大給水量 20 m<sup>3</sup>超。

### ◆専用水道確認フローチャート

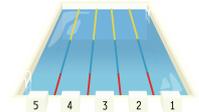


## プール水検査

遊泳用や学校プールは「遊泳用プールの衛生基準」や「学校環境衛生基準」に基づき、遊泳者が快適で衛生的に利用できるように、プール水の水質検査が必要です。

### 水質検査対象施設

- ・学校プール
- ・遊泳プール
- ・ホテル内プール施設 など



### プール水基準 6 項目

pH	濁度
過マンガン酸カリウム消費量	遊離残留塩素
大腸菌	一般細菌
総トリハロメタン (5項目) ※6~9月に実施	

## 浴槽水検査

不特定多数の人が利用する温泉施設や旅館の浴槽などは、法令により定期的な検査が必要です。

循環式や掛け流し式など、さまざまな浴槽施設に対応して検査を行います。

### 水質検査対象施設

- ・温泉施設、銭湯
- ・老人ホームなどの福祉施設
- ・ホテル、旅館 など



### 浴槽水基準 4 項目

濁度	大腸菌群数 (デソ法)
全有機炭素 (TOC) もしくは過マンガン酸カリウム消費量	
レジオネラ属菌	

### 浴槽水 (原水) 基準 6 項目

濁度	大腸菌
全有機炭素 (TOC) もしくは過マンガン酸カリウム消費量	
pH	色度
レジオネラ属菌	

## 濃度計量証明

### 公共下水道を利用する特定施設

公共下水道を使用する特定施設の設置者は、下水の水質を測定し、その結果を記録しておかなければなりません。(測定結果は5年間保存)

下水の水質がこの排除基準に適合しない恐れがある場合には、水質の改善あるいは公共下水道への下水排除の停止を命ぜられます。(法第37条の二)

### 下水道法(主な検査項目)

〈健康(有害)項目〉

カドミウムおよびその化合物

鉛およびその化合物

ヒ素およびその化合物

〈生活環境項目〉

生物化学的酸素要求量(BOD)

浮遊物質量(SS)

ノルマルヘキサン抽出物質量(油分)

## 海、河川へ排水を流す事業所

工場および事業所などから公共水域に排出する水は、水質汚濁防止法で規制され、排水基準を遵守しなければなりません。

水質の汚濁防止を図り、国民の健康はもちろんのこと、生活環境の保全に係る項目の検査を行います。

BODとは、河川水や工場排水中の汚染物質(有機物)が微生物の働きによって分解されるときに消費される(必要とされる)酸素量です。この数値が大きくなれば水質が汚染されているということになります。



### 水質汚濁防止法(主な検査項目)

〈健康(有害)項目〉

カドミウムおよびその化合物

鉛およびその化合物

ヒ素およびその化合物

〈生活環境項目〉

生物化学的酸素要求量(BOD)

化学的酸素要求量(COD)

浮遊物質量(SS)

ノルマルヘキサン抽出物質量(油分)

## 各種水質検査

### ■ ゴルフ場農薬検査

コース内調整池やゴルフ場周辺の湖沼水を採取し、農薬成分の含有を調べます。

※ご利用の際は薬品名(成分名)をご提示ください。

### ■ 建築設備関連検査

建築物などにおけるレジオネラ症防止対策として、給水設備、給湯設備、冷却塔において検査が必要です。また、加湿器や水景施設も検査をお勧めします。

### ■ 食品製造に基づく検査

食品加工場などにおいて、製造、加工、調理に用いる食品製造用水の規格に適合しているかを確認する検査です。弊社では、食品製造用水規格の26項目の水質検査を行います。

### ■ 水自販機の飲用検査

スーパー、薬局などの自販機の中の水をボトルに移し、水質検査を行います。

### ■ ミネラルウォーター水質検査

ミネラルウォーター類(44項目:殺菌・除菌有りの場合)などの検査を行います。

### ■ RO水検査

透析医療施設において、透析液に使用するRO水の検査を行います。

### ■ 放射性物質検査

検査試料としては、水(飲料水など)の他、土壌、汚泥などがあります。

検査項目:ヨウ素131、セシウム134、セシウム137

### ■ クリプトスポリジウム検査

水道水中の耐塩素性病原生物であるクリプトスポリジウム・ジアルジア検査を行います。また、汚染リスク判定のための指標菌検査についても対応しています。

# 環境関連検査

世界人口は増加の一途をたどり、地球は温暖化や大気汚染、酸性雨などさまざまな問題を抱えています。このまま放っておくと、地球環境はますます深刻化してきます。未来の子どもたちのために、今できることから始めてみませんか？

## 子どもたちのために今できること

### アスベスト分析

令和3年4月より、平成18年(2006年)9月以前に着手した建築物などの解体・改修工事を行う場合は事前調査を行い、アスベスト(石綿)含有建材の有無を確認する必要があります。

アスベスト含有建材の使用が確認された場合、一部のアスベスト含有建材を除き、都道府県などへの除去作業実施の届出が必要です。



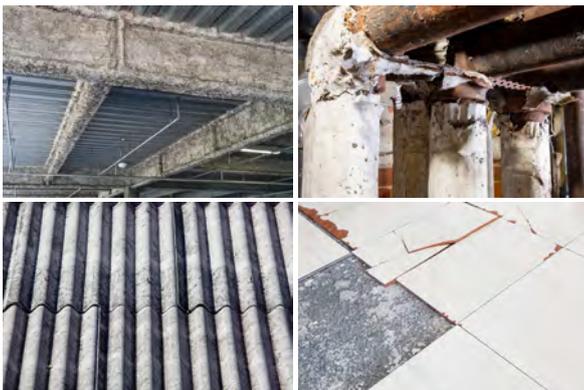
以下の一定規模以上の工事を行う場合、**アスベストの有無にかかわらず**、事前調査結果を都道府県などに報告する必要があります。

解体

床面積合計  
**80m<sup>2</sup>以上**

改造  
補修

請負金額  
**100万円以上**



### 室内空気環境測定

近年、建築物の新築や改修、大規模修繕などによって「シックハウス症候群」と呼ばれる体調不良が数多く報告されているため、厚生労働省はホルムアルデヒドなどの13項目について室内濃度指針値を定めています。弊社では、各種法令に基づいた精度の高い分析技術により、室内空気環境中化学物質および室内化学物質濃度を測定いたします。



室内環境測定の様子  
(パッシブ型測定法)

#### 測定対象施設

- ・新築、増改築などに伴う建築物  
(学校、公共施設、住宅など)



測定項目	採取・分析方法
ホルムアルデヒド	DNPH パッシブガスチューブ 高速液体クロマトグラフ分析法
揮発性有機化合物(VOC) 5項目 ①トルエン ②キシレン ③エチルベンゼン ④スチレン ⑤パラジクロロベンゼン	パッシブガスチューブ吸着 ガスクロマトグラフ 質量分析法

※アクティブ法も実施しています

## エチレンオキシド作業環境測定

エチレンオキシドは、発がん性や爆発危険性などが問題視されているため、「特定化学物質障害予防規則」で特定第2類物質に指定されています。エチレンオキシドを取り扱う医療機関などの作業場では、**6カ月毎に1回作業環境測定を実施しその記録を30年間保存することが義務づけられています。**

### 測定対象施設

エチレンオキシドを製造し、または取り扱う屋内作業場

- ・医療機関(滅菌室・手術準備室)



## 溶接ヒューム濃度測定

「溶接ヒューム」について、労働者に健康障害を及ぼすおそれがあることから関係法令が改正され、令和3年4月1日から施行・適用されました。

### 測定対象施設

金属アーク溶接等作業を継続して行う屋内作業場

- ・作業場の建屋の側面の半分以上にわたって壁、羽目板、その他遮へい物が設けられている場所
- ・ガス、蒸気または粉じんがその内部に滞留するおそれがある場所



※「継続して行う屋内作業場」とは、屋内の同じ場所や特定の場所で繰り返し行っている場合、頻度に関係なく、たとえ年数回であっても、その場所で金属アーク溶接作業が行われるのであれば、「継続して行う屋内作業場」に該当します。

## ダイオキシン類測定

全国的に大きな問題となっているダイオキシン類。ダイオキシン類が体内に入ると体内にとどまり、排出されるまで長い年月を要するといわれています。

### 測定対象施設

- ・ダイオキシン類対策特別措置法における特定施設

## ホルムアルデヒド作業環境測定

ホルムアルデヒドを製造または取り扱う作業場については、**6カ月毎に1回作業環境測定を実施しその記録を30年間保存することが義務づけられています。**  
※ホルムアルデヒドを重量の**1%以上含有**しているものが対象です。

### 測定対象施設

- ・医療機関(病理検査室)・ホルムアルデヒド製造業

## 有機溶剤作業環境測定

厚生労働省の発表では、職場での化学物質に起因する労働災害による死傷者(休業4日以上)は、毎年600～700人におよんでいます。また、印刷業関連の工場で胆管がんの発症者が相次いで発覚した問題も踏まえて、有機溶剤中毒予防規則などに基づいた厳密な職場環境管理が求められています。

### 測定対象施設

- ・印刷業・有機溶剤製造業・塗装作業場 など

### 有機溶剤の分類

第1種 有機溶剤(主な成分)

1,2-ジクロロエチレン	二硫化炭素
--------------	-------

第2種 有機溶剤(主な成分)

トルエン	メタノール
------	-------

キシレン	イソプロピルアルコール
------	-------------

特別有機溶剤(主な成分)

クロロホルム	四塩化炭素
--------	-------

トリクロロエチレン	1,2-ジクロロエタン
-----------	-------------

## ばい煙測定

ばい煙発生施設は、大気汚染防止法第13条で排出基準が定められ、年2回以上の測定が第16条で義務づけられています。ばい煙測定は、環境計量証明事業登録の弊社をご利用ください。

### 測定対象施設

- ・ボイラー ・焼却炉 ・溶解炉 ・加熱炉 など

## 温泉成分分析

温泉成分分析は、10年以内ごとの再分析が義務づけられています。鉱泉分析法に基づき、主要成分イオン、溶存ガス成分などを測定・計算し、泉質を特定して報告します。

## 温泉ガス分析

温泉法では、温泉施設における安全対策が必要か否かを判断するために、「温泉付随ガス」中のメタン濃度の測定を行うこととなっています。

### 測定対象施設

- ・温泉を汲み上げ、または汲み上げようとする全ての事業者

## ダニアレルゲン検査

文部科学省が規定する「学校環境衛生の基準」では、ダニまたはダニアレルゲンを年1回定期的に検査することが義務づけられています。

### 測定対象施設

- ・学校・保育園・幼稚園・医療機関・職場・住居

## RoHS分析

欧州に販売されるEC95条に準拠した電気電子機器を対象に、特定化学物質10項目の使用が規制され、許容値を超える製品のEU地域への輸出が禁止されています。

### 検査対象物質

- ・大型、小型家庭用電気製品
- ・医療用機器 ・監視・制御機器
- ・IT及び遠隔通信機器 ・照明機器 など



### RoHS指令 特定有害物質

鉛 (Pb)	カドミウム (Cd)
六価クロム (Cr <sup>6+</sup> )	水銀 (Hg)
ポリ臭化ビフェニール (PBB)	ポリ臭化ジフェニルエーテル (PBDE)
フタル酸ジ-2-エチルヘキシル (DEHP)	フタル酸ブチルベンジル (BBP)
フタル酸ジ-n-ブチル (DBP)	フタル酸ジイソブチル (DIBP)

弊社では、食品関連事業者様および団体様を対象に、講習会や報告会を行っています。

たとえば、スーパーや食品製造業などの従業員を対象にした衛生管理、また、新入社員向けの食中毒やノロウイルスに対する情報提供など、食品に携わるすべての方のために、講習会などを実施しています。

その他に、食品衛生の維持・管理に関する相談に対し、弊社スタッフがお手伝いをいたします。

協会や組合のセミナーや研修会、事業者様の勉強会などにご利用いただき、調理場や工場の衛生管理向上に少しでもお役に立つことができると考えています。

### ■ 異物検査分析事例講習

食品製造業などを対象に、弊社で検査を行った食品異物検査の結果をもとに、異物検査分析事例についての出張講演を実施しています。

「食の安全向上」に少しでもお役に立つことができると考えています。



### ■ 店舗衛生調査結果報告会

店舗における衛生調査の結果について現状を報告するとともに、指摘内容についての報告、今後の改善案などを分かりやすく説明します。

### ■ 衛生管理講習

量販店などに納入する食品関連企業の衛生管理担当者の皆様に集まっていただき、衛生指導や検便検査の必要性などを分かりやすく説明します。

### ■ 会社見学

お客様のご要望により、弊社検査室を見学することができます。その際、弊社技術員が丁寧に説明します。なお、見学に関してはご予約が必要です。

上記のほかに、新入社員向けの衛生講習会、検査員への技術支援なども行います。

※講習会などにつきましては、有料となります。ご要望にあわせてお見積もりさせていただきます。

厚生労働省登録検査機関(食品衛生法・水道法)



# CRC食品環境衛生研究所

〒813-0062 福岡市東区松島5-7-6 TEL 092-623-2211 FAX 092-623-2212

- 佐賀営業所 〒840-0023 佐賀市本庄町袋131-16 TEL 0952-27-0831 FAX 0952-27-0832
- 長崎営業所 〒852-8002 長崎市弁天町1-21 TEL 095-864-7027 FAX 095-864-7028
- 諫早営業所 〒859-0405 諫早市多良見町中里129-9 TEL 0957-28-5031 FAX 0957-28-5032
- 鹿児島営業所 〒890-0064 鹿児島市鴨池新町6-2 TEL 099-253-2867 FAX 099-253-2771

## グループ会社

(株)シー・アール・シー TEL 092-623-2111 ・臨床検査・遺伝子検査・腸内細菌検査・医療廃棄物収集運搬

(株)臨床病態医学研究所 TEL 092-623-2123 ・病理組織検査・細胞診検査

(株)シー・アール・シー・サービス TEL 092-623-2120 ・医療機器・臨床試薬・医療用消耗品・保険各種・不動産事業・職業紹介

西日本健康(株) TEL 092-623-6761 ・健康診断支援



CRC食品

<https://www.crc-group.co.jp/esc/>

ISO/IEC 17025:2017 認定



認定# 84364  
ISO/IEC 17025:2017 認定試験所