

試験所 認定証

認定番号 RTL03830

機 関 名 称 : 一般財団法人生物科学安全研究所
事業部

所 在 地 : 神奈川県相模原市緑区橋本台三丁目7番11号

貴機関は本協会の下記の基準に適合していることが認められましたので、ここに試験所として認定します。

適 用 基 準 : JIS Q 17025:2018 (ISO/IEC 17025:2017)

認 定 範 囲 : 食品・医薬品試験 (附属書による。)

事 業 所 : 附属書による。

有 効 期 限 : 2025年10月31日

改定日 2021年10月26日

更新日 2021年11月1日

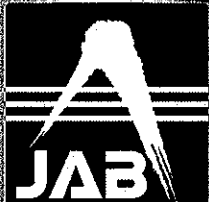
初回認定日 2013年10月8日

公益財団法人

日本適合性認定協会

理事長

飯塚悦功



認定番号

RTL03830

認定証 附属書

(1/8 頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般財団法人生物科学安全研究所 事業部
機関所在地	神奈川県相模原市緑区橋本台三丁目7番11号

1) 試験を実施する事業所

事業所名称	一般財団法人生物科学安全研究所 事業部	
同 所在地	〒	252-0132
	住所	神奈川県相模原市緑区橋本台 3-7-11
恒久的施設で行う試験か、 現地試験かの別	<input checked="" type="checkbox"/> 恒久的施設で行う試験 <input type="checkbox"/> 現地試験	

認定範囲

分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.10.2
対象品目	卵および畜産物の筋肉

技術分類コード及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B8 高速液体クロマトグラフ 質量分析 HPLC/MS	※注記参照	RIAS ISO 17025 標準操作手順書 SOP No. II
【注記】※試験対象項目は次の通り		
スルファジミジン	スルファモノメトキシ	スルファメトキサゾール
スルファジメトキシ	スルファキノキサリン	スルファメラジン
ダノフロキサシン	シプロフロキサシン	エンロフロキサシン
オルビフロキサシン	オフロキサシン	オキシソリニック酸
フルペンダゾール	オルメトプリム	
濃度 ≥ 0.005 mg/kg		
エリスロマイシン	アンピシリン	
濃度 ≥ 0.01 mg/kg		
タイロシン		
濃度 ≥ 0.025 mg/kg		
オキシテトラサイクリン	クロルテトラサイクリン	テトラサイクリン
クロピドール		
濃度 ≥ 0.05 mg/kg		



認定証 附属書

認定番号

RTL03830

(2/8 頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般財団法人生物科学安全研究所 事業部
機関所在地	神奈川県相模原市緑区橋本台三丁目7番11号

認定範囲

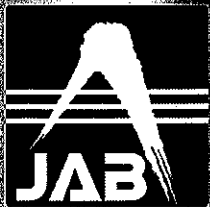
分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.10.2
対象品目	水産物の筋肉

技術分類コード及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B8 高速液体クロマトグラフ 質量分析 HPLC/MS	※注記参照	RIAS ISO 17025 標準操作手順書 SOP No. II
【注記】※試験対象項目は次の通り		
スルファジミジン	スルファモノメトキシ	スルファメトキサゾール
スルファジメトキシ	スルファキノキサリン	スルファメラジン
オキシリニック酸 濃度 ≥ 0.005 mg/kg	オルメトプリム	
エリスロマイシン 濃度 ≥ 0.01 mg/kg	アンピシリン	
オキシテトラサイクリン 濃度 ≥ 0.05 mg/kg		

認定範囲

分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.10.2
対象品目	はちみつ

技術分類コード及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B8 高速液体クロマトグラフ 質量分析 HPLC/MS	ミロサマイシン 濃度 ≥ 0.01 mg/kg オキシテトラサイクリン, クロルテトラサイクリン, テトラサイクリン 濃度 ≥ 0.05 mg/kg	RIAS ISO 17025 標準操作手順書 SOP No. II



認定証 附属書

認定番号

RTL03830

(3/8 頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般財団法人生物科学安全研究所 事業部
機関所在地	神奈川県相模原市緑区橋本台三丁目7番11号

認定範囲

分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.14.1
対象品目	鶏卵（殻付き鶏卵・殺菌液卵・未殺菌液卵）／食肉／食肉製品／ 魚肉ねり製品／冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品・加熱後摂取冷凍 食品・生食用冷凍鮮魚介類）／牛乳又は加工乳／その他食品

技術分類コード 及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B1 規格試験	一般生菌数	【試験規格】 ① 食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の 一部改正について（平成10年11月25日食安発第 1674号） 対象品目：鶏卵（殻付き鶏卵、殺菌液卵、未殺菌液卵） ② 食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の 一部改正について（平成5年3月17日衛乳第54号） 対象品目：食肉製品（特定加熱食肉製品、加熱食肉製品） ③ 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第 370号）第1食品D各条 対象品目：冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品、加熱後摂取冷 凍食品、生食用冷凍鮮魚介類） ④ 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年 12月27日厚生省令第52号） 対象品目：牛乳又は加工乳 【標準作業手順書】 製品検査実施標準作業書 III-B-2-2-1
B15.1 培養法	一般生菌数	食品衛生検査指針 微生物編（2015年） 2 衛生指標菌 1.細菌数 (1)公定法 生菌数測定法 p.150-156 【標準作業手順書】 製品検査実施標準作業書 III-B-2-2-1
【注記】 対象品目のうち、【試験規格】による対象品目外の品目については、B15.1「培養法」にて 試験する。		



認定番号	RTL03830
------	----------

認定証 附属書

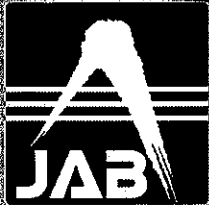
(4/8 頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般財団法人生物科学安全研究所 事業部
機関所在地	神奈川県相模原市緑区橋本台三丁目7番11号

認定範囲

分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.14.2
対象品目	鶏卵（殻付き鶏卵・殺菌液卵・未殺菌液卵）／食肉／ 食肉製品（非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品を除く）／ 魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く）／ 冷凍食品／牛乳又は加工乳／その他食品

技術分類コード及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B1 規格試験	大腸菌 (E-coli)	<p>【試験規格】</p> <p>① 食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について（平成 27 年 7 月 29 日食安発 0729 第 4 号）</p> <p>対象品目：食肉製品(非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品、加熱食肉製品、乾燥食肉製品) (非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品を除く)</p> <p>② 食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）第 1 食品 D 各条</p> <p>対象品目：冷凍食品(加熱後摂取冷凍食品であって凍結させる直前に加熱されたもの以外のもの)</p> <p>【標準作業手順書】 製品検査実施標準作業書 Ⅲ-B-2-2-4</p>
B15.1 培養法	大腸菌 (E-coli)	<p>食品衛生検査指針 微生物編 (2015年) 2 衛生指標菌 3.大腸菌群、糞便系大腸菌群、大腸菌 (1) 公定法 (c) 大腸菌 p.172-183</p> <p>【標準作業手順書】 製品検査実施標準作業書 Ⅲ-B-2-2-4</p>
<p>【注記】 対象品目のうち、【試験規格】による対象品目外の品目については、B15.1「培養法」にて試験する。</p>		



認定番号

RTL03830

認定証 附属書

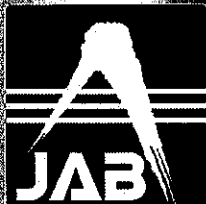
(5/8 頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般財団法人生物科学安全研究所 事業部
機関所在地	神奈川県相模原市緑区橋本台三丁目7番11号

認定範囲

分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.14.1
対象品目	鶏卵（殻付き鶏卵・殺菌液卵・未殺菌液卵）／食肉／食肉製品（加熱後食肉製品（容器包装後殺菌）・それ以外）／魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く）／冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品・加熱後摂取冷凍食品・生食用冷凍鮮魚介類）／牛乳又は加工乳／その他食品

技術分類コード及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B1・規格試験	大腸菌群	<p>【試験規格】</p> <p>① 食品、添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法の改正について（平成27年7月29日食安発0729第4号）</p> <p>対象品目：食肉製品（加熱後食肉製品（容器包装後殺菌））、魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く）</p> <p>② 液卵の製造等に係る衛生確保について（平成5年8月27日衛食第116号、衛乳第190号）</p> <p>対象品目：殺菌液卵、未殺菌液卵</p> <p>③ 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品D各条</p> <p>対象品目：冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品、加熱後摂取冷凍食品、生食用冷凍鮮魚介類）</p> <p>④ 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年12月27日厚生省令第52号）</p> <p>対象品目：牛乳又は加工乳</p> <p>【標準作業手順書】 製品検査実施標準作業書 III-B-2-2-2</p>



認定番号

RTL03830

認定証 附属書

(6/8 頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般財団法人生物科学安全研究所 事業部
機関所在地	神奈川県相模原市緑区橋本台三丁目7番11号

技術分類コード 及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B15.1 培養法	大腸菌群	食品衛生検査指針 微生物編 (2015年) 2 衛生指標菌 3.大腸菌群、糞便系大腸菌群、大腸菌 (1)公定法 (a) 大腸菌群 p.172-183 【標準作業手順書】 製品検査実施標準作業書 Ⅲ-B-2-2-2
【注記】 対象品目のうち、【試験規格】による対象品目外の品目については、B15.1「培養法」にて試験する。		

認定範囲

分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.14.2
対象品目	食肉製品（非加熱食肉製品・特定加熱食肉製品・加熱食肉製品（殺菌後容器包装）） ／その他食品

技術分類コード 及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B1 規格試験 B15.1 培養法	黄色ブドウ球菌	食品添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法の改正について（平成27年7月29日食安発0729第4号） 【標準作業手順書】 製品検査実施標準作業書 Ⅲ-B-2-2-6



認定番号

RTL03830

認定証 附属書

(7/8 頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般財団法人生物科学安全研究所 事業部
機関所在地	神奈川県相模原市緑区橋本台三丁目7番11号

認定範囲

分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.14.2
対象品目	食品全般（水を除く）

技術分類コード 及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B15.1 培養法	O157	-腸管出血性大腸菌 O157 の検査法について(平成 9 年 7 月 4 日衛食第 207 号・衛乳第 199 号) -腸管出血性大腸菌 O157 の検査法の解説について (平成 9 年 7 月 17 日厚生省生活衛生局食品保健課・乳肉衛生課事務連絡) -腸管出血性大腸菌 O26、O103、O111、O121、O145 及び O157 の検査法について(平成 26 年食安監発 1120 第 1 号) 8.分離培養法 1) 免疫磁気ビーズ法 【標準作業手順書】 製品検査実施標準作業書 Ⅲ-B-2-2-3



認定番号

RTL03830

認定証 附属書

(8/8 頁)

試験所・校正機関の別	試験所
機関名称	一般財団法人生物科学安全研究所 事業部
機関所在地	神奈川県相模原市緑区橋本台三丁目7番11号

認定範囲

分野	M27 食品・医薬品試験
分類コード	M27.A1.14.2
対象品目	鶏卵（殻付き鶏卵・殺菌液卵・未殺菌液卵）／食肉／食肉製品 （乾燥食肉製品・非加熱食肉製品・特定加熱食肉製品・加熱食肉製品）／魚肉ねり製品／冷凍食品／牛乳又は加工乳／その他食品

技術分類コード及び名称	試験対象項目	試験規格／標準作業手順書
B1 規格試験 B15.1 培養法	サルモネラ属菌	食品添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法の改正について（平成27年7月29日食安発0729第4号） 【標準作業手順書】 製品検査実施標準作業書 III-B-2-2-5

公益財団法人
日本適合性認定協会