



ペリージョンソン ラボラトリー アクレディテーション インク

認 定 証

ペリージョンソン ラボラトリー アクレディテーション インクは、
下記の試験所を審査しました。

一般財団法人 日本食品検査 首都圏事業所

〒143-0006 東京都大田区平和島 4 丁目 1-23

ここに本組織が、以下の認知された国際規格に基づき、認定されたことを証します。

ISO/IEC 17025:2017

本認定により、以下の範囲及び試験所品質マネジメントシステムの運営における技術的能力を
実証するものとします。(2017 年 4 月発行 ISO-ILAC-IAF 共同コミュニケに準ずる)

**穀類のカビ毒（アフラトキシン）試験、脂溶性貝毒試験、
ドウモイ酸試験、冷凍食品の微生物試験
(詳細は付属書に記述)**

上記試験及び／又は校正サービスに対する認定資格は本認定証内で言及された住所のみを対象とする。本認定は、
上記規格の認定を管理するシステム規定に従い授与され、組織はその規定を遵守し、認定機関の任務を尊重する
ことをここに誓約する。

PJLA

初回認定日
2017 年 11 月 7 日

発行日
2021 年 12 月 20 日

認定証有効期限
2024 年 1 月 31 日

認定番号
94544

認定証番号
L21-770

トレーシー サーツェン
プレジデント

Perry Johnson Laboratory
Accreditation, Inc. (PJLA)
755 W. Big Beaver Rd., Suite 1325
Troy, Michigan 48084

この認定証の有効性は、持続された認定に基づく継続審査を通して維持されています。
PJLA ウェブサイト (www.pjlabs.com)でご確認いただけます。

尚、本認定証は日本語翻訳版であり、英文の認定証を正式のものとする。

COPY



認定証付属書

一般財団法人 日本食品検査 首都圏事業所

〒143-0006 東京都大田区平和島 4 丁目 1-23

堀 英夫 Tel: 03-6436-8765

本認定を、上記組織の実施する下記試験について授与する。

試験分野	試験された 品目、材料、 製品	試験の内容または 測定された属性	適用された仕様、 規格に規定された方法または手法	範囲及び 検出限界
化学的 試験 ^F	穀類	カビ毒 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	「平成 23 年 8 月 16 日食安発 0816 第 2 号総アフラトキシン試験法につい て」に基づく 「試験実施標準作業書;総アフラトキシ ン」(A30012)	定量下限値 1.0 μg/kg
		総アフラトキシン	HPLC	法令基準値 10 μg/kg
	貝類	脂溶性貝毒	EU-Harmonised	政令基準値
		1)オカダ酸群 OA, DTX1, DTX2	Standard Operating Procedure for determination of Lipophilic marine biotoxins in molluscs by LC-MS/MS (EU-RL-MB)に基づく	総毒量として 160 μg/kg (オカダ酸当量)
		2)ペクテノキシン群 PTX1, PTX2	「EU 向け脂溶性貝毒 (LC-MS/MS 法)」(A30701)	3.75 mg/kg (イエットトキシン当量)
		3)イエットトキシン群 YTX, HomoYTX, 45 OH YTX, 45 OH HomoYTX	LC-MS/MS	160 μg/kg (アザスピロ酸当量)
		4)アザスピロ酸群 AZA1、AZA2、AZA3		
		ドウモイ酸	Salt clean-up procedure for the determination of domoic acid by HPLC .(Christine L. Hatfield, John C. Wekell, Erich J. Gauglitz. Jr, and Harold J. Barnett, NATURAL TOXINS 2: 206-211 1994)に基づく 「記憶喪失性貝毒 ドウモイ酸」 (A30481)	政令基準値 20 mg/kg
			HPLC	

COPY



認定証付属書

一般財団法人 日本食品検査 首都圏事業所

〒143-0006 東京都大田区平和島 4 丁目 1-23

堀 英夫 Tel: 03-6436-8765

本認定を、上記組織の実施する下記試験について授与する。

試験分野	試験された 品目、材料、 製品	試験の内容または 測定された属性	適用された仕様、 規格に規定された方法または手法	範囲及び 検出限界
微生物 試験 ^F	冷凍食品	細菌数(生菌数)	食品、添加物等の規格基準 (昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示 第 370 号)第 1 食品 D 各条 ○冷凍 食品 に基づく 試験実施標準作業書;細菌数 (生菌数)(冷凍食品) (B10011)	3000 CFU/g
		大腸菌群	食品、添加物等の規格基準 (昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示 第 370 号)第 1 食品 D 各条 ○冷凍 食品 に基づく 試験実施標準作業書;大腸菌群 (冷凍食品) (B10032)	陰性・陽性
		E.coli	食品、添加物等の規格基準 (昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示 第 370 号)第 1 食品 D 各条 ○冷凍 食品 に基づく 試験実施標準作業書;E.coli (冷凍食品) (B10021)	陰性・陽性

1. 上付き文字“F”は、試験所が固定された位置で示されたパラメータの試験を実行することを意味している。
(例：“Outside Micrometer^F”は、試験所が固定された位置でこの試験を行うことを明確にしている。)

COPY