



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





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。

定

一般財団法人 日本食品検查 首都圈事業所

〒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

Liacy Susper

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 初回認定日 2017年11月7日 20 20

認定番号

94544

発行日 2021年12月20日 認定証有効期限 2024年1月31日

認定証番号 L21-770

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。



1/3 頁



認定証付属書

一般財団法人 日本食品検査 首都圈事業所
 〒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	試験の内容または	適用された仕様、	範囲及び
	品目、材料、	測定された属性	規格に規定された方法または手法	検出限界
	製品			
化学的 試験 ^F	穀類 具類	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 総アフラトキシン G 脂溶性貝毒 1)オカダ酸群 OA, DTX1, DTX2 2)ペクテノトキシン群 PTX1, PTX2 3)イェッソトキシン群 YTX, HomoYTX, 45 OH YTX, 45 OH HomoYTX 4)アザスピロ酸群	「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) HPLC EU-Harmonised Standard Operating Procedure for determination of Lipophilic marine biotoxins in molluses by LC-MS/MS (EU-RL-MB)に基づく 「EU 向け脂溶性貝毒 (LC-MS/MS 法)」(A30701) LC-MS/MS	定量下限値 1.0 µg/kg 法令基準値 10 µg/kg 政令基準値 総毒量として 160 µg/kg (オカダ酸当量) 3.75 mg/kg (イェッソトキシン当量) 160 µg/kg
		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	(アザスピロ酸当量) 政令基準値 20 mg/kg
			2:200-211 1994/C基ウベ 「記憶喪失性貝毒 ドウモイ酸」 (A30481) HPLC	



認定証付属書

一般財団法人 日本食品検査 首都圈事業所
 〒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	試験の内容または	適用された仕様、	範囲及び
	品目、材料、	測定された属性	規格に規定された方法または手法	検出限界
	製品	1		
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	 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	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

 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

本付属書は、認定証番号L21-770の認定証を補足するものである。



PERRY JOHNSON LABORATORY ACCREDITATION, INC.

Certificate of Accreditation

Perry Johnson Laboratory Accreditation, Inc. has assessed the Laboratory of:

Japan Food Inspection Corporation Tokyo Metropolitan Area Office 4-1-23 Heiwajima, Ota-ku, Tokyo, 143-0006

(Hereinafter called the Organization) and hereby declares that Organization is accredited in accordance with the recognized International Standard:

ISO/IEC 17025:2017

This accreditation demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (as outlined by the joint ISO-ILAC-IAF Communiqué dated April 2017):

Test of mycotoxin (aflatoxin) in grains, Test of lipophilic shellfish toxins, Test of domoic acid, and Microbiological test in frozen foods (As detailed in the supplement)

Accreditation claims for such testing and/or calibration services shall only be made from addresses referenced within this certificate. This Accreditation is granted subject to the system rules governing the Accreditation referred to above, and the Organization hereby covenants with the Accreditation body's duty to observe and comply with the said rules.

For PJLA:

Tracy Szerszen President

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

November 7, 2017

Issue Date: December 20, 2021 *Expiration Date:* January 31, 2024

Accreditation No.: 94544

Certificate No.: L21-770

The validity of this certificate is maintained through ongoing assessments based on a continuous accreditation cycle. The validity of this certificate should be confirmed through the PJLA website: www.pjlabs.com

COPY

Page 1 of 3



Certificate of Accreditation: Supplement

Japan Food Inspection Corporation Tokyo Metropolitan Area Office

4-1-23 Heiwajima, Ota-ku, Tokyo, 143-0006 Contact Name: Hideo Hori Phone: 03-6436-8765

Accreditation is granted to the facility to perform the following testing:

MATERIALS OR PRODUCTS TESTED	SPECIFIC TESTS OR PROPERTIES MEASURED	SPECIFICATION, STANDARD METHOD OR TECHNIQUE USED	RANGE (WHERE APPROPRIATE) AND DETECTION LIMIT
Grains	$\begin{array}{c} Mycotoxin\\ Aflatoxin B_1\\ Aflatoxin B_2\\ Aflatoxin G_1\\ Aflatoxin G_2\\ \hline Total aflatoxin \end{array}$	"SOP for Test: Total Aflatoxin" (A30012) On the basis of: "Notification No. 0816 Article 2: Total Aflatoxin Test Method issued on August 16, 2011"	LOQ: 1.0 µg/kg National Standard Value: 10 µg/kg
Shellfish	Lipophilic shellfish poison 1) Okadaic acid group OA, DTX1, DTX2 2) Pectenotoxin group PTX1, PTX2 3) Yessotoxin group YTX, HomoYTX, 45 OH YTX, 45 OH HomoYTX 4) Azaspir acid group AZA1, AZA2, AZA3 Domoic acid	 "Lipophilic Shellfish Toxins for EU (LC-MS/MS)" (A30701) On the basis of: EU-Harmonized Standard Operating Procedure for determination of Lipophilic marine biotoxins in molluscs by LC-MS/MS (EU-RL-MB) LC-MS/MS "Amnesic Shellfish Toxins Domoic Acid" (A30481) On the basis of: 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) 	Reference value by Cabinet Order: Total amount of toxins: 160 µg/kg (okadaic acid equivalents) Total amount of toxins: 3.75 mg/kg (yessotoxin equivalents) Total amount of toxins: 160 µg/kg (azaspir acid equivalents) Reference value by Cabinet Order: 20 mg/kg
	TESTED Grains	TESTEDGrainsMycotoxin Aflatoxin B1 Aflatoxin G2 Aflatoxin G2 Total aflatoxinShellfishLipophilic shellfish poison1) Okadaic acid group OA, DTX1, DTX2 2) Pectenotoxin group PTX1, PTX2 3) Yessotoxin group YTX, HomoYTX, 45 OH YTX, 45 OH HomoYTX4) Azaspir acid group AZA1, AZA2, AZA3	TESTED"SOP for Test: Total Aflatoxin" (A30012)GrainsMycotoxin Aflatoxin B1 Aflatoxin G1 Aflatoxin G2"SOP for Test: Total Aflatoxin" (A30012)Aflatoxin G1 Aflatoxin G2On the basis of: "Notification No. 0816 Article 2: Total Aflatoxin Test Method issued on August 16, 2011"ShellfishLipophilic shellfish poison"Lipophilic Shellfish Toxins for EU (LC-MS/MS)" (A30701)1) Okadaic acid group OA, DTX1, DTX2On the basis of: EU-Harmonized3) Yessotoxin group YTX, HomoYTX, 45 OH YTX, 45 OH HomoYTXOn the basis of: EU-Harmonized45 OH HomoYTX AZA1, AZA2, AZA3LC-MS/MS (EU-RL-MB)Domoic acid"Amnesic Shellfish Toxins Domoic Acid" (A30481)On the basis of: 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



Certificate of Accreditation: Supplement

Japan Food Inspection Corporation Tokyo Metropolitan Area Office

4-1-23 Heiwajima, Ota-ku, Tokyo, 143-0006 Contact Name: Hideo Hori Phone: 03-6436-8765

Accreditation is granted to the facility to perform the following testing:

FIELD OF TEST	ITEMS, MATERIALS OR PRODUCTS TESTED	SPECIFIC TESTS OR PROPERTIES MEASURED	SPECIFICATION, STANDARD METHOD OR TECHNIQUE USED	RANGE (WHERE APPROPRIATE) AND DETECTION LIMIT
Microbiological F	Frozen foods	Aerobic plate count	SOP for Test: Aerobic Plate Count (Frozen foods) (B10011) On the basis of: "Specifications and Standards for	D.L. = 3 000 CFU/g
			Food, Food Additives, etc." (Notification No.370, Ministry of Health, Labour and Welfare, December 28 1959) Section 1: Food, D: Provisions, Frozen Foods	
		Coliforms	 SOP for Test: Coliforms (Frozen foods) (B10032) On the basis of: "Specifications and Standards for Food, Food Additives, etc." (Notification No.370, Ministry of Health, Labour and Welfare, December 28 1959) Section 1: Food, D: Provisions, Frozen Foods 	Positive/Negative
		E.coli	 SOP for Test: E.coli (Frozen foods) (B10021) On the basis of: "Specifications and Standards for Food, Food Additives, etc." (Notification No.370, Ministry of Health, Labour and Welfare, December 28 1959) Section 1: Food, D: Provisions, Frozen Foods 	Positive/Negative

1. The presence of a superscript F means that the laboratory performs testing of the indicated parameter at its fixed location. Example: Outside Micrometer^F would mean that the laboratory performs this testing at its fixed location.

