

2025 年度 食品衛生外部精度管理調査
食品添加物検査 I（調査番号 25FA1）実施要領

1. 参加検査機関への送付物

- 1) 調査試料：シロップ（菓子コーティング用）1 個（約 180 g、冷蔵品）
- 2) 送付状 1 枚
- 3) コード番号のお知らせ 1 枚
- 4) 返信用封筒（料金受取人払） 1 枚

2. 実施手順

- 1) 調査項目
食品添加物検査 I [着色料（酸性タール色素中の許可色素）]・定性スキーム
- 2) 開始期限
調査試料送付から **2 週間以内**を目安に検査を開始してください。
- 3) 検査方法
貴検査機関の標準作業書（SOP）または通常行っている方法に従って実施してください。
調査試料は、測定結果を提出していただくために、公定法に基づいて定性試験ができる量として
います。貴検査機関の SOP または通常行っている方法により、検査に十分でない場合はご連絡く
ださい。
- 4) 調査試料の保管
検査終了時までの調査試料の保管は、貴検査機関の SOP に従って実施してください。
- 5) 調査試料の廃棄
貴検査機関の SOP に従って実施してください。

3. 結果報告の手順

1) 結果報告

検査結果および経過記録は以下のアドレスよりご報告ください。当財団のホームページにもリンクを設けております。

<https://enquete.cc/q/fdsc25fa1>



検査結果回答用パスワード：**送付状をご確認ください。**

※ 結果を送信後に報告内容を修正したい場合は、もう一度最初から報告をお願いいたします。
最後に報告された内容を採用いたします。

報告期限 2025 年 11 月 28 日 (金)

報告期限を過ぎますと検査結果報告用ページが閉鎖されますのでご注意ください。

2) 生データ（写し）の送付

生データの写し [HPLC の場合は、装置から出力した測定条件、同定に使用した標準品および試料の測定結果（クロマトグラムおよび吸収スペクトル等）を含む] の右肩にページ、貴検査機関のコード番号および標準品または試料の区別をご記入のうえ、同梱の返信用封筒（料金受取人払）でお送りください。

別の封筒をご使用いただく場合は、当財団の連絡先にお送りください。この場合、送料はご負担ください。

送付期限 2025 年 11 月 28 日 (金) ※消印有効

4. 結果の公表

1) 結果速報

2026 年 1 月 16 日 公表予定

当財団のホームページ (<https://www.fdsc.or.jp> トップページ)の外部精度管理＞最新情報)よりご確認ください。

2) 調査結果報告書

2026 年 3 月 10 日 発送予定

事前にご提出いただいた参加申込書に従い発送いたします。

5. 注意事項

- 1) 調査試料に破損、漏れ等の不備がございましたら、至急主催者連絡先までご連絡ください。
- 2) 調査試料の参考情報として、シロップの原材料は以下のとおりです。
原材料:オリゴ糖、砂糖、洋酒 / 増粘剤（ペクチン、加工デンプン）、酸味料
- 3) 調査試料に気泡が生じている場合がございますが、調査試料としての品質に影響はございません。また、原材料の性質上、調査試料に塊が生じる場合があるため、試料採取はよく混和してから行ってください。
- 4) 参加を中止する場合には、ホームページの「お問い合わせ」よりメールにて検査機関名、ご担当者名、コード番号、調査項目および中止する旨をご入力いただき、提出期限までにご連絡ください。
調査試料発送後の参加中止につきましては調査費用が発生いたします。
- 5) 検査を実施するにあたり、他の参加検査機関との談合およびデータの改ざんは行わないでください。正しい評価結果を得ることができません。談合、改ざんが明らかに認められた場合には、当該結果を解析から除外させていただきます。

6. 主催者連絡先

一般財団法人食品薬品安全センター 秦野研究所
公益事業部 食品衛生外部精度管理調査室 たかさか のりこ 高坂 典子 または ひらばやし なおゆき 平林 尚之
〒257-8523 神奈川県秦野市落合 729 番地の 5
TEL/FAX 0463-82-4755（直通）
ホームページ <https://www.fdsc.or.jp>
お問い合わせはホームページの「お問い合わせ」よりご連絡ください。

食品添加物検査 I（調査番号 25FA1）：質問内容

検査結果入力フォームでは以下の質問をいたします。システムの仕様上、入力途中の内容を保存することはできません。あらかじめ回答内容をご準備ください。回答内容については今後の外部精度管理調査の基礎的データ作成に使用いたしますとともに、調査結果報告書に記載を予定していますので、できるだけ正確にご入力ください。入力内容の確認画面は印刷等により年度末に調査結果報告書が届くまで保管くださいますようお願いいたします。

複数選択可の質問にて複数該当する場合はすべて選択してください。
回答選択で「その他」を選択した場合には詳細をご入力ください。

[Q1] 検査機関の情報（コード番号、検査機関名、ご担当者 部署・氏名）

[Q2] 食品添加物検査 I の検査結果の選択（複数選択可）

- ① 食用赤色 2 号 ② 食用赤色 3 号 ③ 食用赤色 40 号 ④ 食用赤色 102 号
⑤ 食用赤色 104 号 ⑥ 食用赤色 105 号 ⑦ 食用赤色 106 号 ⑧ 食用黄色 4 号
⑨ 食用黄色 5 号 ⑩ 食用緑色 3 号 ⑪ 食用青色 1 号 ⑫ 食用青色 2 号

[Q3] 主担当者の食品添加物検査に係わる経験年数（月数は切り捨て）

- ① 0～1 年 ② 2～4 年 ③ 5～9 年 ④ 10 年以上

[Q4] 検査期間（調査試料を採取した日、検査が終了した日）

調製方法

[Q5] 試料採取量

- ① 5 g 未満 ② 5 g 以上 10 g 未満 ③ 10 g 以上 20 g 未満 ④ 20 g 以上 30 g 未満
⑤ 30 g 以上 50 g 未満 ⑥ 50 g 以上 100 g 未満 ⑦ 100 g 以上

[Q6] 抽出用溶液の種類（複数選択可）

- ① 水 ② エタノール ③ アンモニア水 ④ アンモニア・エタノール溶液
⑤ アセトン ⑥ その他

[Q7] 抽出時の加温の有無

- ① 有（加温） ② 無（室温）

[Q8] 精製法

- ① 精製なし ② 毛糸染色法 ③ ポリアミド染色法（バッチ法） ④ ポリアミド染色法（カラム法）
⑤ ポリアミド染色法（バッチ法＋カラム法） ⑥ 固相抽出（C18 カラム） ⑦ 固相抽出（MA-2）
⑧ その他

[Q9] 試料液（濃縮後の残渣を溶解する液）の種類（複数選択可）

- ① 水 ② エタノール水溶液 ③ アンモニア・エタノール溶液 ④ メタノール水溶液
⑤ アンモニア水溶液 ⑥ アンモニア・メタノール溶液 ⑦ その他

測定方法

[Q10] 定性（測定）法（複数選択可）

- ① 薄層クロマトグラフィー（TLC）【⇒[Q11]、[Q12]へ】
- ② ペーパークロマトグラフィー（PC）【⇒[Q13]へ】
- ③ 高速液体クロマトグラフィー（HPLC）【⇒[Q14]へ】
- ④ その他

【[Q10] で ① 薄層クロマトグラフィー（TLC）を選択した場合 】

[Q11] TLC の種類（複数選択可）

- ① セルロース TLC ② シリカゲル TLC ③ 化学修飾型シリカゲル（ODS）TLC
- ④ ポリアミド TLC ⑤ その他

【[Q10] で ① 薄層クロマトグラフィー（TLC）を選択した場合 】

[Q12] TLC の標準溶液濃度、展開溶媒（種類および比）等

※着色料ごとに異なる操作を行った場合には、その旨が分かるように入力ください。

【[Q10] で ② ペーパークロマトグラフィー（PC）を選択した場合 】

[Q13] PC の標準溶液濃度、展開溶媒（種類および比）等

※着色料ごとに異なる操作を行った場合には、その旨が分かるように入力ください。

【[Q10] で ③ 高速液体クロマトグラフィー（HPLC）を選択した場合 】

[Q14] HPLC の測定条件

標準溶液濃度（単位：μg/mL）、検出器（例：UV-Vis、MS）、カラム（名称・サイズ）、カラム温度、測定波長・質量数等、注入量

※着色料ごとに異なる操作を行った場合には、その旨が分かるように入力ください。

[Q15] 調査試料の破損の有無

- ① 破損あり【⇒[Q16]へ】 ② 破損なし

【[Q15] で ① 破損あり を選択した場合 】

[Q16] 具体的な破損の状況

[Q17] 調査試料の送付方法

- ① 適切 ② 不適切【⇒[Q18]へ】

【[Q17] で ② 不適切 を選択した場合 】

[Q18] 具体的な問題点

[Q19] 食品添加物検査 I 用調査試料についてのご意見、ご要望

[Q20] 日頃の内部精度管理について（複数選択可）

- ① 行っていない ② 添加回収試験 ③ 自社製等の品質管理試料の分析
④ 外部精度管理調査（他社技能試験を含む）の余剰試料の分析 ⑤ その他

[Q21] その他ご意見

※ 入力内容の確認後に、報告受領確認メールの受信用メールアドレスの入力があります。