

It's DELICIOUS

食器具・容器包装検査

普段つかうもの、子どもたちのもの、
生活用品に安全安心を。

食器具は長く使用されることにより傷がつき、洗剤などが残留しやすくなることが知られています。当研究所では給食用などの食器具に残留する、洗剤、でんぷん、脂肪、たんぱく質の検査を行っており、長い実績があります。

洗浄具合や買い替え時期のご判断などにご利用ください。

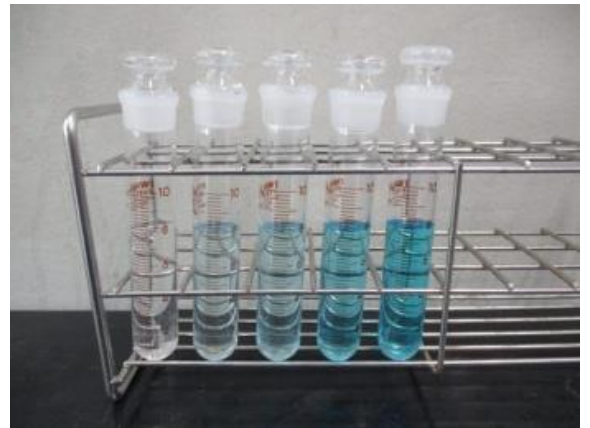
検査の内容

給食に使用される皿、おわん、トレー、箸など様々な食器具に残留する、洗剤（石けん、界面活性剤など）、でんぷん、脂肪、たんぱく質を定量検査します。

検査結果は食器 1cm² 当りに残留する量（ μg ）をそれぞれ表記します。

このとき、ご使用される洗剤をご提供いただきます。

図は残留洗剤（界面活性剤）の検査を行ったものです。食器に残留する洗剤の量が多いほど濃い青色になります。



お問い合わせ

食器具の大きさによって検査に必要な枚数、個数が変わってきます。まずはお気軽にお問い合わせください。

下記 URL の「お問い合わせフォーム」もご利用いただけます。



一般社団法人 東京都食品衛生協会
東京食品技術研究所

〒175-0083 東京都板橋区徳丸 1-19-10

TEL : 03-3934-5832 分析科学部（直通）

FAX : 03-3550-5770 分析科学部（直通）

E-mail : bunseki.giken@toshoku.or.jp

URL : <https://toshoku-giken.jp/>

