

**「食品中の食品添加物の分析法の検証」の試験報告書への記載事項
(添加回収試験)**

報告書に記載していただきたい事項を示したものであり、他により適切な記載方法がある場合には必ずしもこの例示に統一する必要はありません。項目番号や項目名等は適宜変更して作成していただいても結構です。試験は要請者自身が行っても、外部分析機関に委託しても結構です。

- 1) 表題 (要請品名を記載する。例；食品中の○○の分析法の検証試験報告書)
- 2) 報告年月日
- 3) 報告書作成者
- 4) 試験実施機関 (機関名、住所、電話番号、E-mail アドレス等)
- 5) 目的
- 6) 分析法
 - i) 参考とした文献等 (例；著者名：論文タイトル、雑誌名、出版年；巻 (号)、ページ)
 - ii) 分析法の内容
 - ①分析法の概要 (原理等を簡潔にまとめて記載してください。)
 - ②試薬・試液
 - ③装置
 - ④操作条件
 - ⑤検液の調製方法 (調製方法のフローチャートがあるとわかりやすいです)
 - ⑥定量計算 (計算式)
- 7) 添加回収試験の実施方法
 - ①試験に用いた食品に関する情報 (由来がわかるもの) と、その食品を選んだ根拠
 - ②添加濃度とその設定根拠
 - ③添加用標準液の濃度及び調製法
 - ④添加用標準液の添加方法及び添加量
 - ⑤試行数 (添加試料 (3 試行以上) 及び無添加試料 (2 試行以上))
- 8) 試験結果
(試験経過がわかるように、データを記載してください。)
 - ①試験実施年月日
 - ②実施結果
(添加試料及び無添加試料について、試料採取量、測定値 (吸光度、ピーク面積値等)、検液中濃度及び試料中濃度等の結果を算出するために必要なデータを表形式等で示してください。)
 - ③検量線
 - ④クロマトグラム
(HPLC、GC の場合は、標準品及び試料 (添加及び無添加試料) のクロマトグラムも添付してください。)
 - ⑤分析法の定量下限値
 - ⑥添加回収率、相対標準偏差
- 9) 考察
(添加回収試験における考察等を記載してください。)