



ハンブルグ（ドイツ）にある
農薬の検査施設と研究室

平成 19 年 5 月 14 日

東京都板橋区小豆沢 3-6-10

オリエンタル酵母工業株式会社

オリエンタル酵母工業、ユーロフィン サイエнтиフィック社と業務提携 食品分析検査事業の業容を更に拡大

オリエンタル酵母工業（本社：東京都板橋区、社長：内藤利邦）は、欧州最大の分析検査会社であるユーロフィン サイエнтиフィック社（所在地：フランス・ナント）と、食品の残留農薬や原産地真正テスト(オセテスティーフテスト)などの分析検査事業で業務提携しました。現在長浜ライフサイエンスラボラトリーで手がけております食品アレルギーを主体とした各種検査事業に加えて、新たな検査項目を増やし、今後更に業容を拡大させてまいります。

ユーロフィン サイエнтиフィック社は食品・環境・医薬を事業の 3 分野で、世界 24 カ国に 70 の検査ラボを有するヨーロッパ最大の分析検査会社で、農薬・飼料・動物医薬品などの残留成分並びに GMO・ダイオキシン・カビ毒・重金属等の検査において、欧米で信頼性の高い検査体制を確立しております。

残留農薬の分析ではドイツに於ける※パラグラフ 35-S19 に分類される公定分析方法を確立し、ヨーロッパで高い信頼性と指導力を有しています。中心的な検査ラボはドイツ・ハンブルグにあり、残留農薬検査だけで 100 名以上の専任スタッフを有しております。同社の各国に配置されているラボは残留農薬検査において、EU 諸国及びアメリカで GLP を取得しております。

食品の種や原産地域の違いを特定する原産地真正テスト(オセテスティーフテスト)はフランスのワインの原産地証明技術からスタートし、欧米で高い評価を得ております。1984 年の会社設立以来、2 万件の膨大なデータベースを有しております。この分野ではアイソトープ技術を用いた、世界で唯一の民間分析検査会社です。

日本の食品分析事業は公的機関や業界団体の機関が主体ですが、当社は今後食の安全・安心に対する消費者ニーズの高まりを先取りし、今後の業容拡大を見据えてこの度ユーロフィン サイエнтиフィック社と業務提携いたしました。

当社は、今回の業務提携により各種検査事業の売上高を 5 年後に 10 億円に拡大させることを目指しております。

当社は長浜生物科学研究所内に、生化学的検査、免疫・血清学的検査を事業目的として平成 14 年に、厚生労働省の認可を受けた登録衛生検査所として長浜ライフサイエンスラボラトリー（長浜 LSL）を設立いたしました。食品検査以外では人獣共通感染症抗原検査（Q

熱、オウム熱)等のヒト検査や、スギ花粉・ダニと云った環境アレルギー検査の分野にも事業展開しております。

当社の基幹技術である遺伝子分析法(PCR法)と免疫測定法(ELISA法)により、食品アレルギー検査事業を中心に業容を拡大してまいりましたが、検査項目の中には民間企業として当社のみが分析可能な項目も取り揃えております。

特に食品アレルギー検査事業では、食品衛生法で表示義務が必要とされる5品目(卵、乳、小麦、そば、落花生)に加え、昨年からは表示が推奨されている20品目のうち15品目(えび、かに、大豆、さば、さけ、あわび、いか、やまいも、クルミ、バナナ、リンゴ、キウイフルーツ、牛肉、豚肉、鶏肉)の検査法を開発し、検査受託を進めております。

なお、3月28日には食の安全と信頼を目指した「食物アレルギー最前線」についてのシンポジウムを開催し、当社の食品アレルギー事業や今般業務提携しました残留農薬や原産地真正テスト事業を食品企業や公的研究機関に発表し好評を博しました。

以上

※ パラグラフ 35-S19: パラグラフ 35はドイツにおける食品・飼料検査の公定法についての情報で、S19はユーロフィン社が確立した残留農薬検査方法の一つです。