

食品表示に関する一斉分析システム並びに微生物迅速計測法の構築

新規顧客層への展開、商圏の拡大、独自性・独創性の発揮、ブランド力の強化、サービス提供プロセスの改善

近赤外線測定装置とコロニーカウンターを導入で 食品栄養成分分析と細菌検査の時間短縮、コストダウンを実現 さらなるスキルアップで多様化するニーズにも対応



厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)

ISO/IEC 17025:2005 認定試験所(本社試験所)の両方の認定

【経営理念】

株式会社エフイーエーシーは、食品分析並びに食品衛生管理事業によって食の安心・安全に貢献し、さらなる分析技術を積極的に開発し、社会貢献に努めています。

食の安全・安心への関心が高まる中、2015年に従来の法律の義務表示を一元化した「食品表示法」が施行され、生鮮食品はもちろん原則すべての加工食品や添加物にも栄養成分表示が義務づけられた。消費者にとっては分かりやすい表示が商品選びに役立つ一方、メーカーにとっては新たに成分検査や分析などの作業が必要となり、大きな負担も伴う。厚生労働省登録検査機関であり、食品分析の分野で民間としては全国トップクラスの実績と信頼を得ている株式会社エフイーエーシーの宮西尚一社長は「余裕がない中小メーカーにとって、検査・分析時間の短縮と費用の低減は必需。うちの技術力でサポートしていければ」と話す。

政府の代行機関として、輸入食品などの分析・検査を担うとともに、北海道から沖縄まで全国各地の食品メーカーや商社を顧客に、微生物検査や残留農薬分析、放射能検査などを行ってきたエフイーエーシー。蓄積されたノウハウや技術力には定評があったが、検査や分析の工程の中で手作業の部分があり、時間がかかっていたのが課題だった。そこで、多成分を同時に測定可能な近赤外線測定装置と、自動で細菌の数を測定できるコロニーカウンターを導入。検査時間の短縮とコストダウンを狙った。



新装置導入で 検査時間や費用を大幅に短縮

たとえば明太子や干し魚、菓子などの加工食品の栄養成分。従来は、検体に試薬を混ぜ、変化が起きるまで待つ必要があったうえ、1種類ずつ数値を測っていたため、21~44時間ほどかかっていた。しかし、近赤外線光を照射し、吸収された光と反射した光をコンピュータで測定して演算処理する方法を用いることで、カロリー、タンパク質、脂質、炭水化物、水分の5成分を一度に、しかもわずか12~24分で計測することができるようになった。



同社の
検査スタッフ

近赤外線測定装置、器材洗浄機、コロニーカウンター、オートクレーブ



1

また細菌検査においては、シャーレ内の検体を高感度CCDカメラで撮影し、データをパソコンに送り数値解析できる「コロニーカウンター」を導入。従来の10分の1程度のスピードで細菌の数を計測することが可能になった。顕微鏡を使って一つ一つ目視でカウントしていた従来に比べ、精度も格段に上がった。新たな測定装置を取り入れると同時に、検査器材を迅速に洗浄する機械や処理能力の高い滅菌装置も導入。事後処理にかかる時間短縮と衛生管理の向上も図った。



さらなるスキルアップで 顧客満足度アップを

検査の需要は春と秋に集中することが多いため、従来は人手が足りずに断わることも少なかったという。栄養成分表示の義務化に伴い、今後分析の需要は確実に高まる中、「低コスト、短期間」をうたって受注増を狙う。宮西社長は、「うちは技術者集団。新装置の導入で社員の作業負担を減らすことができたぶん、技術開発などスキルアップに時間を費やし、より顧客満足度を上げていきたい。世界に通用するような会社を目指しています」とさらなるステップアップに意気込む。



2

1 コロニーカウンターの導入で検査の迅速化が実現
2 近赤外線測定で栄養成分を一斉分析

Company Data

(株)エフイーエーシー



出雲市湖陵町にある本社

代表者名：宮西 尚一
設立年月日：平成17年6月24日
資本金：43,550千円
従業員数：20名
業種：技術サービス業
売上：131百万円
住所：〒699-0817
島根県出雲市湖陵町板津1番地
電話：0853-43-3638
FAX：0853-43-1677
URL：<http://www.feac-c.com/>
メール：kensa@feac-c.com