

# 畜水産食品中の残留有害物質等モニタリング検査の流れ

山形県内で生産されている畜水産食品を県民のみなさんが安心して摂取できるように、「山形県食品衛生監視指導計画」に基づき動物用医薬品等の残留物検査を行っています。

試験品ごとに決められた検査部位（可食部）を汚染に気をつけながら採取します。



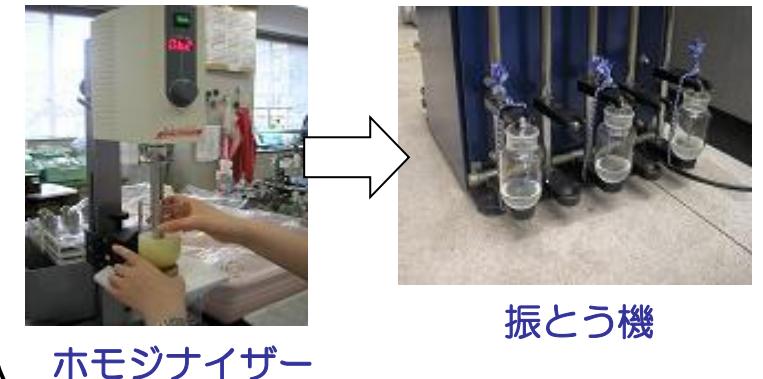
## ① 検査部位の採取

検査部位が均一になるようにブレンダーミルを使って細切し、ペースト状にします。



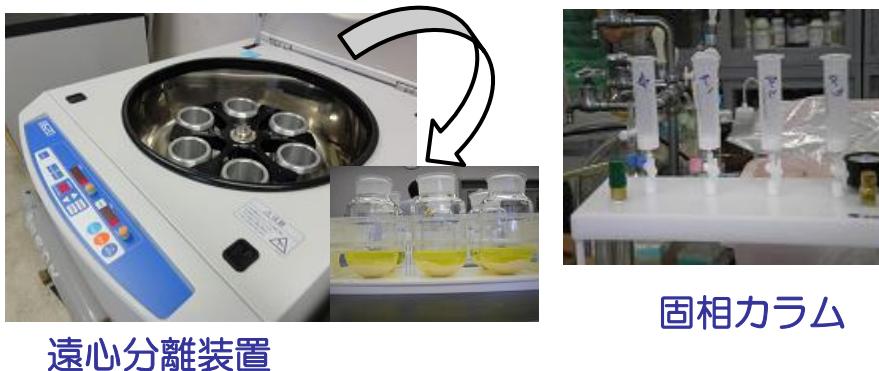
## ② 試験部位の均一化

一定重量の検査飼料に有機溶媒等を加え、ホモジナイザーや振とう機を用いて目的成分を抽出します。



## ③ 目的成分の抽出

遠心分離や固相カラムを使って妨害物質を除去して、分析対象の成分だけを取り出します。



## ④ 精製

ロータリーエバポレーター（回転型蒸留装置）を使って有機溶媒を蒸発させることで濃縮します。さらに窒素ガスを吹き付けて乾固させます。これを分析に適した溶媒に溶かし、試験溶液とします。



## ⑤ 試験溶液の調整

高速液体クロマトグラフ・タンデム型質量分析計（LC-MS/MS）で測定し、得られたデータを解析し、検査結果を報告しています。また、報告した検査結果については、県のHP等で公表されています。  
<https://www.pref.yamagata.jp/ou/bosai/020071/shokuhin/02/02-02.html>



## ⑥ 機器分析