

温泉法が改正されました

平成19年10月20日、温泉法施行令・施行規則が改正されました。この改正によって、温泉成分分析を10年ごとに分析することが義務付けられました。（ただし、平成12年1月1日以前に開業した施設は**平成21年12月31日まで**に実施）

弊社は平成14年10月より温泉法による登録検査機関となりました。以来、諏訪地方を中心に県内外の温泉の分析を行い、数多くの実績を重ねてきました。温泉分析は弊社にご用命ください。

新たに温泉浴場を開業される時や、改めて泉質を調べたいときなどの、分析のご依頼・ご相談もお待ちしています。



温泉成分分析登録分析機関 長野県第4号

ホルムアルデヒドの作業環境測定実施が義務化されます。

平成20年3月1日、特定化学物質等障害予防規則が改正され、ホルムアルデヒドがこれまでの特定化学物質第3類物質から第2類物質に変更されました。これに伴い、**平成21年3月1日より**、ホルムアルデヒド（ホルムアルデヒドを重量の1%を超えて含有しているものが対象です）を製造し、又は取り扱う屋内作業場については、6ヶ月以内ごとの作業環境測定を実施し、その記録を30年間保存することが義務づけられます（管理濃度は0.1ppmです）。ホルムアルデヒドは防腐剤、消毒剤、塗料、接着剤、メッキ液などに含まれています。作業環境測定の実施についてはお問い合わせください。

作業環境測定機関登録 20-3号

食中毒に注意しましょう！

食中毒は夏場に多く発生します。高温多湿の気候は食中毒菌の増殖に最も都合がいいからです。食中毒にはウイルス・細菌性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒があります。ウイルス・細菌性食中毒は黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌などによるものです。自然毒食中毒とは毒キノコやふぐなどによるものです。化学性食中毒は有害な金属や農薬などの化学物質によるものです。中国産の餃子に混入されていたメタミドホスはこれに該当します。

食中毒の9割はウイルス・細菌性食中毒といわれています。食中毒の予防対策は食中毒菌を「つけない」「増やさない」「生かしておかない」という3原則を守ることです。しかし食中毒菌はとても小さく、目で見分けることはできません。

スタンプ培地を使用した細菌検査では調理器具などの大腸菌、一般細菌等の汚染状況を確認することができます。検査についてはお気軽にご相談下さい。

すべての種類(6種類)の石綿を分析調査するように徹底されました。

石綿の分析は、これまで3種類（クリソタイル、アモサイト、クロシドライト）で行われることが多かったのですが、平成20年2月に厚生労働省労働基準局から出された通達により、アクチノライト、アンソフィライト、トレモライトを加えた6種類で行うように徹底されました。6種類の物質のいずれか一つでもその重量の0.1%を超えて含有するものを石綿等といいます。石綿ばく露防止等の観点から、分析調査の徹底が求められます。吹付け材及び建材中の石綿含有率の分析方法は「JIS A 1481 建材製品中のアスベスト含有率測定方法」に規定され、分散染色法による顕微鏡観察とX線回折法が併用されます。石綿分析調査につきましては、お気軽にお問い合わせください。



株式会社 コエキ

〒394-0031 長野県岡谷市田中町三丁目3-24
TEL 0266-23-2155 FAX 0266-23-0733

計量証明事業長野県登録第環境5号・45号・68号
水道水検査厚生労働大臣登録第69号
土壌汚染状況調査指定機関 環2003-1-481
建築物飲料水水質検査業 長野県4水第17号
URL <http://www.e-koeki.co.jp>
E-mail info@e-koeki.co.jp