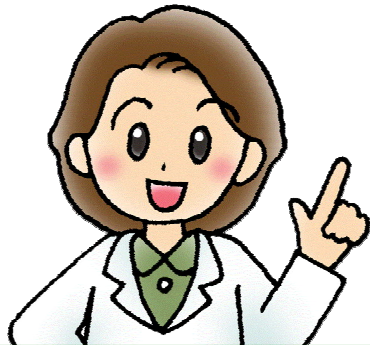
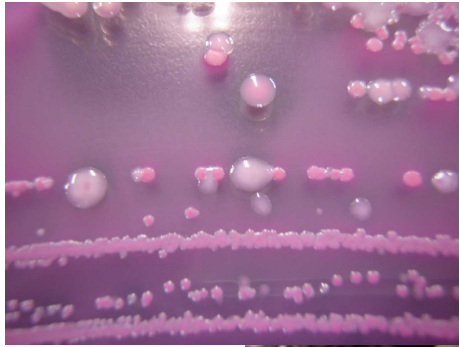


生食用食肉検査のご案内



食肉処理業者の方

食肉販売業者の方

レストランや焼肉店の方

検査項目	腸内細菌科菌群
検査対象	生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く） ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛たたき用 など
検査方法	生食用食肉の腸内細菌科菌群検出試験法
検査必要量	製品の成分規格検査 60g 以上 加工方法の確認 1 kg（生食部分をご用意ください）
納期	7営業日～ 当協会の受付状況により変動する可能性があります
料金	ご相談ください



財団法人 石川県予防医学協会

平成23年10月1日から規格基準が示されました

食肉加工施設においては、専用設備を備えた規格基準に**適合する**方法により加熱殺菌を行う必要があります

飲食店や食肉販売店では、規格基準に**適合していない**生食用食肉を購入し、調理・提供または販売してはいけません

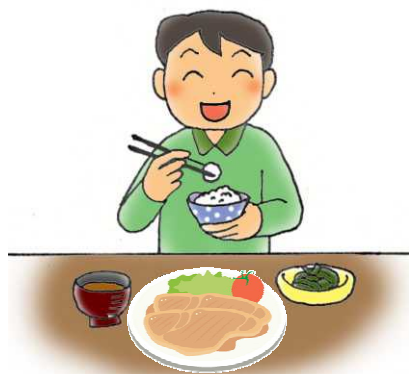
規格基準に**適合しない**生食用食肉を販売すると、罰則規定があります

詳しくは「厚生労働省告示第321号」をご確認ください

安全確認のために検査をしましょう！

加熱殺菌処理の妥当性を確認するために検査が必要です

出来上がった製品が成分規格に適合しているか確認するために検査をお勧めします



生食用食肉検査についてのお問合せは



ISO9001認証取得・ISO27001認証取得
厚生労働省登録 食品検査機関・水質検査機関

財団法人 石川県予防医学協会
環境検査部

〒920-0365 金沢市神野町東115番地
(西インターすぐそば)

<http://www.yobouigaku.jp/>

TEL (076) 269-2344(直通)

FAX (076) 269-2391