

食材の検査・衛生管理のご案内

安全な食品を安心して食べること、それはおいしさの一部。
食べる人に心から「おいしい」と思ってもらいたくために・・・



“信頼”と“実績”で安心をお届けます。

昭和 54 年、石川県内で初めて食品検査機関として厚生大臣(当時)の指定を受け、顧客満足を信条に信頼と実績を重ねてきました。

実績に裏付けられた技術と新発想でこれからも皆様に安心をお届けします。



ISO9001 認証取得・ISO27001 認証取得
厚生労働大臣登録食品検査機関 登録番号 第 557 号

財団法人 石川県予防医学協会

厨房・食品工場の衛生管理

食中毒の防止のために

目に見えないものを見える結果で
お返しします

細菌検査

食品の原料や、製造・加工・調理過程などで食品が細菌に汚染されると、食中毒や腐敗の原因となることが多く、これを防ぐためには食品の微生物汚染を制御する必要があります。

細菌検査は、原材料や製品がどれだけ細菌に汚染されているかを知ることができるほか、消費期限・賞味期限の確認等の日持ち検査にも必要で欠くことができません。



結果報告書は、検査項目により多少異なりますが 4 日～7 日でお届けいたします

食品衛生管理

食中毒や製品の腐敗防止・日持ち向上の対策として HACCP(総合衛生管理製造過程)の考え方を取り入れた衛生管理手法を導入する企業が増えています。

また、食品取り扱い者の健康管理と衛生管理のためには、定期的な健康診断とともに二次感染防止のための検便などによる食中毒菌(O-157・O-111 等)の保菌チェックが重要な管理項目となります。自社で衛生管理を実施していても、定期的に第三者による確認を実施することが衛生意識の向上には非常に有効です。

当協会では安全・安心な食品を製造するための指導・検査をサポートいたします。

結果報告書は 10 日～2 週間でお届けいたします

日持ち検査

商品がどのくらい持つのか、自社で設定した消費期限・賞味期限の確認をしてみたい方は日持ち検査をしてみましょう。

消費期限・賞味期限は一定温度で食品を保存した後、それらの微生物検査などの結果から食べられる期間を決め、安全係数(可食限界の 70～80%)をかけて算出します。可食限界は通常 $10^5 \sim 10^6$ 程度、また温度と食品の品質は密接に関係していますので、保存温度を選ぶことは非常に重要です。

当協会では、幅広い温度帯での日持ち検査が可能です。また、検査項目や検査頻度についてもお客様とのご相談の上決定いたします。



お問い合わせ先



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

〒920-0365 金沢市神野町東 115 番地

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

環境検査部

電話 (076) 269-2344(直通)

FAX (076) 269-2391(直通)