

食品検査のご案内

微生物による食中毒の予防原則は「つけない(汚染防止、洗浄、清潔)、増やさない(増殖抑制、低温管理、迅速)、殺す(殺菌、毒素破壊、十分な加熱)」です。日々の作業の中で汚染はないか拭き取り検査で確認したり、完成品の微生物検査を行ったり、賞味期限・消費期限の設定など食品製造業、飲食店、仕出し屋業からの依頼を受けております。また、クリームなどもご相談いただければ、迅速に対応させていただきます。検査される前にご相談ください。

下記内容の他にもお問い合わせいただければ、ご案内いたします。

セット名	検査料金 (税込)	必要量	所要日数
3項目セット (一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	3, 850円	10g~20g	2日~3日
2項目セット (一般生菌数、大腸菌群)	2, 750円		
サルモネラ属菌	2, 530円	25g	4日~5日
ビブリオ属菌(定性)	2, 530円	25g	3日~4日
カンピロバクター	5, 500円	10g~20g	3日~4日
腸管出血性大腸菌O157※1	2, 530円	25g	4日~5日
拭き取り検査 (一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	1, 650円	検査する部分を 綿棒で拭き取ります	2日~3日

※1 ペロ毒素検査は別料金(3, 300円税込)

その他

食品検査センターのホームページに簡単形式のワークシートがあります。記入してメール等で送信していただければ検査内容と予算を見積りいたします。

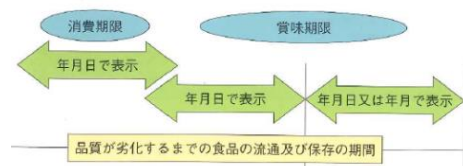
保存試験検査 消費期限・賞味期限の設定など、ご相談ください。

クレーム品の検証 細菌による汚染度を検査します。(冷凍保管しておいてください)

衛生指導 拭き取り検査や作業環境の点検をします。

(11, 000円/税込1時間)

☆検査センターに電話もしくは来所してご相談ください。☆



(問い合わせ先)

一般社団法人 広島市食品衛生協会 食品検査センター

Tel (082)542-8838 Fax (082)249-2466

E mail kensacenter-shokuhin@cure.ocn.ne.jp

営業時間 月~金(祝祭日除く) 9:00~17:45

食中毒の予防原則

