

～安全・安心のための～ 様々な食品検査

ひとくちに「食品検査」といっても、目的に応じて検査の内容は異なります。
弊社の取り扱っている検査でも、ご依頼の多い検査について、
それぞれの目的と概要をご説明します。



微生物検査

原料や製品が規格・基準を満たしているか？ 製造現場の衛生状態の確認をしたい。

主な項目 一般生菌数・大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌・カビ類
腸炎ビブリオ・カンピロバクター・腸管出血性大腸菌O157など



理化学検査

食品添加物などの使用が適正か？ 栄養成分表示をしたい。

主な項目 成分分析（エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・水分・食塩相当量など）
pH・水分活性・抗生物質・亜硝酸根・K値・ソルビン酸・飽和脂肪酸など

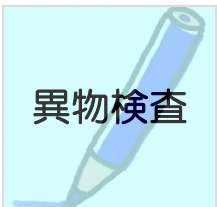


日持ち検査 (保存検査)

自社設定の消費期限・賞味期限を科学的根拠で再度設定したい。

食品の販売条件に応じた保存と微生物検査。

(検査の項目や回数などをご相談に応じます)



異物検査

製品に混入していた異物が何か？

異物の種類によって、検査日数は異なります。

今回ご紹介した上記以外にも、様々な項目の

検査を行っております。ご検討の段階で

お客様の「知りたい」・「調べたい」目的を

お聞きし、検査項目をご提案いたします。

まずは、お気軽にご相談下さい。



株式
会社

九州保健ラボラトリー

Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoh.co.jp>

TEL: 099 (218) 3636

FAX: 099 (218) 3553