

食品の安全性を確認するために

栄養成分分析

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するために、新しく食品表示法の制定が予定されています。

当協会では、栄養表示・エネルギー表示に必要な栄養成分分析と熱量検査を行っております。

栄養成分表示 (100gあたり)

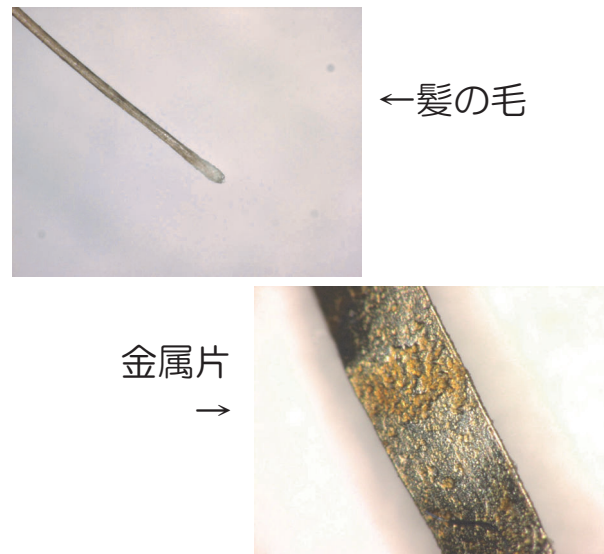
| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 〇〇kcal |
| たんぱく質 | 〇〇g |
| 脂質 | 〇〇g |
| 炭水化物 | 〇〇g |
| ナトリウム | 〇〇mg |

異物検査

食品中に混入した異物が何であるかを調査・特定することは、製造における工程管理改善に役立ちます。

当協会では、顕微鏡による観察から機器による分析まで適切に行います。

検査結果を活用し、安心安全な食品を提供するお手伝いをしています。



食品検査のご案内



検査をご用命の際は、検体の回収にお伺いいたします。
お気軽にお問い合わせください。

当協会ではその他に、

残留農薬検査・有害物質検査・放射性物質検査・水質検査

などを行っております。

ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

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



一般財団法人 石川県予防医学協会
環境検査部

TEL(076)269-2344(直通)

〒920-0365 金沢市神野町東115番地
(金沢西インターすぐそば)

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

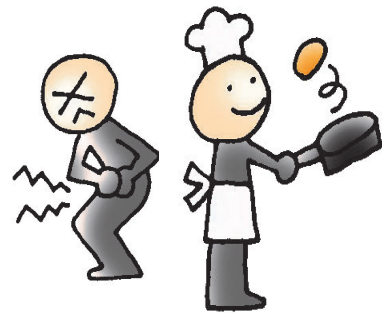
FAX(076)269-2391

商品の品質管理のために

細菌検査

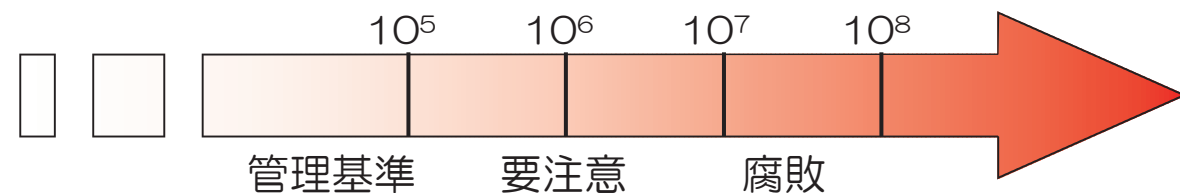
商品にどれだけのどのような細菌がいるかを把握しておくことは、商品管理のために欠かせません。

当協会では、黄色ブドウ球菌や腸管出血性大腸菌O157などの食中毒菌をはじめ、様々な細菌検査を行っております。



どのくらい細菌がいるか把握してますか？

一般的に食品1g中の生菌数が $10^7 \sim 10^8$ になると、官能的にも食品が腐敗していると認められます。
(製品形態によります)



適切な管理のために、検査を行いましょう！

細菌検査のメリット

- ✓各規格基準への適合チェックができる
- ✓製造の工程管理ができる
- ✓納品先への保証ができる

主な食中毒菌

- 黄色ブドウ球菌 …人の皮膚にも存在し、手指からの汚染リスクが高い菌です。
- サルモネラ属菌 …主に卵製品や食肉製品から検出されやすい菌です。
- セレウス菌 …穀類・豆類が汚染されていることが多く、熱に強い菌です。
- 腸管出血性大腸菌 …人や家畜の腸内に存在する菌です。不十分な手洗いや衛生管理不足により感染する恐れがあります。

日持ち検査

商品の消費期限・品質保持期限の設定には細菌学的な根拠が必要です。

当協会では、ご希望の温度帯における日持ち検査を行っております。



期限設定の考え方

| 項目 | 基準 | 初発 | 2日後 | 3日後 | 4日後 |
|------|----------------------------------|-------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 生菌数 | $<1.0 \times 10^5$ (<10 万) | 300未満 | 1.5×10^3 (1500) | 5.0×10^4 (5万) | 1.1×10^5 (11万) |
| 大腸菌群 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |

4日後の生菌数が基準を超えてしまった。⇒3日後が保存限界
安全を考慮し0.8を安全係数として保存限界にかけると…
 $3 \times 0.8 = 2.4 \div 2$ 日間 なので 消費期限を2日間と設定！

衛生検査

見えないものを見える形で！

管理の不十分な厨房設備器具や作業員の手指から細菌に汚染されるリスクがあります。

当協会では、検査員が厨房・食品工場を訪問し、衛生管理の確認検査を行っております。

検査を受けた施設には、検査済証を発行しております。



※検査プランによっては検査済証は発行されません。