

I 衛生管理について

調査対象となる場合	検査	関連法令・省庁・協会	基準
食品従事者について調べたい場合 ・食中毒を未然に防ぎたい ・食中毒の原因を探りたい	腸内細菌検査 (検便)	厚生労働省	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン) 大量調理施設衛生管理マニュアル

赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス他について検査いたします。

調査対象となる場合	検査	関連法令・省庁・協会	基準
施設の衛生状態を調べたい場合 施設の定期点検をしたい場合	衛生管理指導	厚生労働省	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン) 大量調理施設衛生管理マニュアル

食品工場等において、食堂厨房等ふきとり検査、衛生点検、衛生指導等を行います。

II 品質管理について

調査対象となる場合	検査	関連法令・省庁・協会	基準
原材料や製品について調べたい場合 ・食中毒を未然に防ぎたい ・食中毒の原因を探りたい	微生物検査	食品衛生法	食品、添加物等の規格基準 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

一般細菌、大腸菌群、大腸菌、真菌類、食中毒菌(黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セレウス、カンピロバクター、ウェルシュ菌)について検査いたします。

調査対象となる場合	検査	関連法令・省庁・協会	基準
食品の栄養成分を知りたい場合	食品成分一般分析	健康増進法	健康増進法施行規則

栄養表示を行う際に、表示が義務付けられている「水分、灰分、たんぱく質、脂肪、炭水化物(繊維)、糖質、ナトリウム」について検査いたします。

調査対象となる場合	検査	関連法令・省庁・協会	基準
食品中の残留農薬を調べたい場合	残留農薬分析	食品衛生法	食品、添加物等の規格基準

総DDT、 β -BHC、有機塩素剤<アルドリノ、ディルドリン、エンドリン他>のGCMS等による一斉分析、水銀、鉛、カドミウム等の有害物質の分析を行います。

調査対象となる場合	検査	関連法令・省庁・協会	基準
異物混入のクレームがあった場合 食品の品質管理をしたい場合	異物検査	製造物責任法 (通称 PL法)	

顕微鏡等による一次検査、分析機器を使用した理化学検査を行います。

調査対象となる場合	検査	関連法令・省庁・協会	基準
食品の賞味期限・消費期限を設定したい場合	保存検査	食品衛生法 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(通称 JAS法)	食品期限表示の設定のためのガイドライン

一定条件で保存した後に、微生物学的検査等を行います。

関連登録資格	衛生検査所登録 名第2号
関連資格者	臨床検査技師、医師
関連主要設備	ガスクロマトグラフ質量分析装置、実体顕微鏡、生物顕微鏡、 液体クロマトグラフ質量分析計、フーリエ変換赤外分光光度計 (FTIR)

実績の一例

公共機関	一般企業
名古屋市:教育委員会 春日井市:教育委員会	宿泊業 食品検査(細菌3種) 飲食店 腸内細菌検査 (赤痢菌,サルモネラ菌,O-157)
その他	食料品製造業 衛生管理指導(定期ふきとり検査) 食料品製造業 食品中の混入異物検査(金属片)
大学生協同組合 腸内細菌検査 (赤痢菌,サルモネラ菌)	