



# 食品検査（微生物）ご案内



厚生労働省登録検査機関の信頼をお届けします

安全な食品を提供するため、食品検査（原材料、製品）は欠かせません。弊社では、経験豊富なスタッフが、お客様のご相談、ご要望をお聞きしながら、目的、用途に合った検査をご提案いたします。

## 検査内容

- 食品の安全性の確認
- 食中毒原因菌の検査
- 消費期限・賞味期限設定のための保存試験
- 成分規格検査（微生物）
- 異物同定

### 食品別微生物検査項目のめやす

食品種別	細菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	その他
冷凍食品	●	●	●			
食肉製品		●	●	●	●	クロストリジウム属菌
乳製品・アイスクリーム類	●	●				
氷雪・氷菓	●	●				
魚肉ねり製品		●				
弁当・そうざい	○		○	○		
洋菓子	○	○		○		

●：食品衛生法成分規格 ○：衛生規範指導基準

お気軽にお問合せください

06-6648-7157

私にご連絡ください

担当営業 阪井



本社 〒556-0001 大阪府大阪市浪速区下寺3-11-14  
 TEL: 06-6648-7157 FAX: 06-6636-9266  
 E-mail toholab@toholab.co.jp  
 URL <http://www.toholab.co.jp>



- 登録及び認可
  - ・衛生検査所（微生物）
  - ・建築物飲料水水質検査業
  - ・環境計量証明事業
  - ・水道法・水質検査  
（厚生労働大臣登録）
  - ・食品衛生法（厚生労働大臣登録）
  - ・温泉成分分析登録施設

営業時間：9時～17時