



# マイラボ食品検査センター



## 微生物検査

現在、平均500検体/月の微生物検査依頼があります。保存検査や、納品先基準の検査、自主検査等お客様のご希望にあわせた検査を実施します。

### ■保存検査(消費・賞味期限設定検査)

新商品など期限設定が必要な場合に、保存温度、保存日数、検査項目を設定して検査を致します。規格基準やスーパーの納入基準など、さまざまな資料や知識をもとに商品に最適な検査をご提案致します。

微生物検査以外にも、水分活性(Aw)、水分、酸価/過酸化物質価(AV/POV)、pHなど、食品特性に基づく検査を実施します。

※保存温度:-18℃以下、5℃、10℃、25℃、30℃、35℃



## 異物同定検査・クレーム検査

約200件/年の検査実績があり、データ(事例)と資料を活用し、異物の同定を行います。弊社の報告書では、豊富な写真や解説を用いて、異物の同定結果をわかりやすくご報告致します。微生物要因や包装形態要因など、原因の改善提案を致します。

### ■異物検体例

金属片、樹脂片、骨、ガラス、毛(人毛・獣毛)、昆虫、植物片、カビなど...

### ■クレーム検体例

異臭(アルコール臭、カビ臭、酸臭)、異変(膨張、変色)など...



## 腸内細菌検査(検便検査)/ノロウイルス検査

検便検査は、健康保菌者(症状が出ない者)の早期発見及び、食中毒菌の拡散・集団感染防止のため重要な検査です。

「学校給食衛生管理基準」には学校給食の調理に従事する方は、毎月2回以上の検査の実施が定められています。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」には毎月1回以上検査を行うように定められています。

また、「大量調理施設衛生管理マニュアル」には10月~3月の間に月1回以上又は必要に応じてノロウイルス検査に努めることとなっています。ノロウイルスは感染力が非常に高いため、嘔吐や下痢の症状があった場合は拡散・集団感染防止のために検査をお勧めします。



## 残留農薬検査

消費者が求める「安全・安心・信頼」を維持するために、産地の生産管理、出荷前の自主検査、原材料の品質管理が重要視されてきています。

ポジティブリスト制度導入に当たり、従来は残留基準が設定されていなかった農薬等について基準が定められました。ポジティブリスト制度に対応した残留農薬検査を実施します。



## 食品表示関連検査 栄養成分分析検査

一般消費者に販売されている全ての加工食品に栄養成分表示が原則義務化されています。

表示義務項目に必要なエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量をはじめとして、カルシウム、各種ビタミン、飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、など、食品表示に使用する各種成分の分析を行っています。



## 食品表示関連検査 アレルギー検査

昨今、食物アレルギーは増加傾向にあり、食物アレルギーに対して十分に配慮された食品の提供がもたらされています。食品表示や食品製造工程におけるアレルギー物質の混入対策として検査をおこなっています。

特定原材料:卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

特定原材料に準ずるもの:大豆、豚肉、牛肉、鶏肉、くまび、さけ、そば、いか、やまいも、キウイフルーツ、あわび、りんご、バナナ、もも、ごま、オレンジ、まつたけ、いくら、ゼラチン、カシューナッツ、アーモンド



## HACCP相談

HACCP法制化に伴い、食品安全に関する「食品安全・HACCP無料相談コーナー」を開設しました。

国家資格等を有する食品安全技術専門家が「顧客クレーム対策」や「HACCP認証へのご相談」に対応いたします。

## 食品表示に関する相談

食品表示は、消費者が商品を選択するために重要な情報源です。また近年では、表示偽造が相次いだ影響等により、消費者による食品表示への関心が高まっています。スズカ未来では、食品の表示に必要な分析のご提案から食品表示に関するアドバイス、パッケージデザインの作成やラベル機器のご提案まで全て対応いたします。右記QRコードより、食品表示のご相談が可能です。

スマホで簡単アクセス!



※食品表示の最終確認は保健所へお願いいたします。

私たち「マイラボ食品検査センター」では、皆様により信頼性の高い品質の「検査」をご提供するために、検査国際規格ISO17025に準拠し、異物検査では最新鋭の検査機器をそろえ、ご要望にお応えいたします。

食品関連企業に係わる様々な問題と課題を、私ども食品安全技術専門家が、誠心誠意ご支援させて頂きながら、皆様の益々のご発展に繋がるものと確信いたしております。

食品技術士(HACCP/ISO主任審査員)  
マイラボ食品検査センター センター長 小川 洋



マイラボ食品検査センターQRコード