



食品検査案内



保健科学グループ

食品検査

食品は私たちの生活の基盤となるものであり、それゆえ私たちの健康に直接影響を及ぼす要因でもあります。近年、大規模集団食中毒の発生等により、消費者の食の安心に対する関心は年々高まりつつあります。消費者からの信頼を得るためには、自社製品の品質管理を徹底する事がまず第一歩であると弊社は考えます。食品衛生法に定められる自主検査、自社製品の品質管理等に、弊社食品検査サービスをご活用ください。

微生物検査

一般生菌、大腸菌群などの衛生指標菌の他、サルモネラ、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌等の病原微生物の検査を実施しております。

セット項目	項目コード	容器	保存・搬送方法	報告日数	採取量	検査方法	推奨検査頻度
食品Aセット(下記No.1~3)	89201	A, B	冷蔵	4~6	100g	食品衛生検査指針に準ずる	1~12回/年
食品Bセット(下記No.1~4)	89202	A, B	冷蔵	6~8	100g	食品衛生検査指針に準ずる	
食品Cセット(下記No.1~5)	89203	A, B	冷蔵	6~8	100g	食品衛生検査指針に準ずる	

No.	検査項目	項目コード	容器	保存・搬送方法	報告日数	採取量	検査方法	推奨検査頻度
1	一般生菌数	89001	A, B	冷蔵	4~6	100g	混釈培養法	1~12回/年
2	大腸菌群	89002	A, B	冷蔵	4~6	100g	混釈培養法	
3	黄色ブドウ球菌	89003	A, B	冷蔵	4~6	100g	塗抹培養法	
4	サルモネラ	89004	A, B	冷蔵	6~8	100g	増菌培養法	
5	腸炎ビブリオ	89005	A, B	冷蔵	4~6	100g	増菌培養法	
6	大腸菌	89006	A, B	冷蔵	4~6	100g	混釈培養法	
7	好気性芽胞菌数	89007	A, B	冷蔵	4~6	100g	混釈培養法	
8	乳酸菌数	89008	A, B	冷蔵	5~7	100g	混釈培養法	
9	カビ・酵母数	89009	A, B	冷蔵	9~14	100g	塗抹培養法	
10	カンピロバクター	89010	A, B	冷蔵	5~7	100g	増菌培養法	
11	病原性大腸菌O-157	89011	A, B	冷蔵	4~7	100g	増菌培養法	
12	セレウス菌	89012	A, B	冷蔵	4~6	100g	塗抹培養法	
13	腸管出血性大腸菌	89191	A, B	冷蔵	4~6	100g	増菌培養法	

※上記項目以外にも検査を受託しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

※検体の搬送方法については、冷蔵搬送が基本となりますが、冷凍食品等の場合は冷凍搬送が適しています。

自主検査項目 推奨一覧

一般的に大腸菌群は加熱した食品、大腸菌は未加熱の食品で検査を行います。黄色ブドウ球菌は人の手指を介して汚染されるので、全ての食品が検査対象となります。サルモネラは食肉等の畜産製品、腸炎ビブリオは生鮮魚介類や漬物などが検査対象となります。この他にも様々な食品に適した検査を実施しています。

種類	検査材料	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	腸炎ビブリオ	大腸菌	セレウス菌	カンピロバクター
水産品	水産一次加工品(直接摂取)	◎	◎	◎	○	◎	○		
	水産一次加工品(加熱摂取)	◎	○	◎	○	◎	◎		
	海藻	◎		◎		◎	◎		
	生鮮貝類	◎	○	◎		◎	◎		
	鮮魚	◎		◎		◎	◎		
	生食用鮮魚	◎	◎	◎		◎	○		
畜産品	食肉	○		◎	◎		◎		○
	生食用食肉	◎	◎	◎	◎				○
	食肉製品	○	○	◎	◎		◎		
麺類	生めん	◎		◎			◎		
	ゆでめん	◎	◎	◎					
冷凍食品	生食用冷凍鮮魚介類	◎	◎	◎		◎			
	無加熱摂取冷食	◎	◎	◎	◎				
	加熱後摂取冷食(凍結前加熱)	◎	◎	◎	◎				
	加熱後摂取冷食(凍結前無加熱)	◎		◎	◎		◎		
惣菜	冷凍鮮魚介類	◎	○	◎		◎	◎		
	加熱処理品	◎	○	◎	○		◎	○	
	未加熱処理品	◎		◎			◎	○	
その他	生野菜	◎	◎	◎			◎	○	
	豆腐類	◎	◎	◎				○	
	乳・乳製品	◎	◎	◎					
	調理ご飯	◎	◎	◎	○	○	○	○	
	生菓子	◎	◎	◎	○			○	
漬物	○		◎		◎	◎			

◎:特に推奨する項目

○:必要に応じて検査する項目

環境衛生検査

食中毒や集団感染症の発生防止には、日々の衛生管理や従業員教育が重要です。弊社では、調理器具や作業台等の拭き取り検査・スタンプ検査のほか、従業員の手指検査を行っております。

微生物汚染の実態把握や従業員への衛生教育にぜひご活用下さい。

拭き取り検査

拭き取り法は、環境表面に付着している微生物を測定する方法の一つで、凹凸した表面や曲部、隙間などの採取に適しています。拭き取り方法につきましては、別ページ下の図をご参照下さい。

セット項目	項目コード	容器	保存・搬送方法	報告日数	単位	検査方法	推奨検査頻度
拭き取りAセット (下記検査項目No.1～3)	89231	C	冷蔵	4～6	個/検体	食品衛生検査指針に準ずる	4～12回/年
拭き取りBセット (下記検査項目No.1～4)	89232	C	冷蔵	6～8			
拭き取りCセット (下記検査項目No.1～5)	89233	C	冷蔵	6～8			

No.	検査項目	項目コード	容器	保存・搬送方法	報告日数	単位	検査方法	推奨検査頻度
1	一般生菌数	89101	C	冷蔵	4～6	個/検体	混釈培養法	4～12回/年
2	大腸菌群	89102	C	冷蔵	4～6		混釈培養法	
3	黄色ブドウ球菌	89103	C	冷蔵	4～6		塗抹培養法	
4	サルモネラ	89104	C	冷蔵	6～8		増菌培養法	
5	腸炎ビブリオ	89105	C	冷蔵	4～6		増菌培養法	
6	大腸菌	89106	C	冷蔵	4～6		混釈培養法	
7	カビ・酵母数(真菌数)	89107	C	冷蔵	9～14		塗抹培養法	
8	病原性大腸菌O-157	89109	C	冷蔵	4～7		増菌培養法	

※上記項目以外にも様々な項目の検査を受託しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

スタンプ検査

スタンプ法は、環境表面に付着している微生物を測定する方法の一つで、培地を測定箇所にスタンプするだけで表面付着微生物を捕捉でき、非常に簡便に行えるのが特長です。拭き取り法とは対照的に平滑な表面での測定に適しています。凹凸した表面や曲部、隙間などには拭き取り方をご活用下さい。

セット項目	項目コード	容器*	保存・搬送方法	報告日数	単位	検査方法	推奨検査頻度
スタンプAセット (下記検査項目No.1～3)	89241	D	冷蔵	3～6	個/25cm ²	食品衛生検査指針に準ずる	4～12回/年
スタンプBセット (下記検査項目No.1～4)	89242	D	冷蔵	3～6	個/25cm ²	食品衛生検査指針に準ずる	
スタンプCセット (下記検査項目No.1～5)	89243	D	冷蔵	3～6	個/25cm ²	食品衛生検査指針に準ずる	

No.	検査項目	項目コード	容器*	保存・搬送方法	報告日数	単位	検査方法	推奨検査頻度
1	一般生菌数	89121	D	冷蔵	2～4	個/25cm ²	コンタクト平板法	4～12回/年
2	大腸菌群数	89122	D	冷蔵	2～4			
3	黄色ブドウ球菌数	89123	D	冷蔵	3～6			
4	サルモネラ数	89124	D	冷蔵	3～6			
5	腸炎ビブリオ数	89125	D	冷蔵	3～6			
6	大腸菌数	89126	D	冷蔵	2～4			
7	緑膿菌数	89131	D	冷蔵	3～6			
8	MRSA数	89132	D	冷蔵	3～6			

※D容器につきましては、菌種によって容器が異なります。

手型スタンプ検査

手型スタンプ検査は、人の手型をした培地に直接手を押し当てる事で、手指に付着している微生物を捕捉・測定する検査です。手洗いの洗浄効果の確認や、従業員の衛生教育等にご活用下さい。

No.	検査項目	項目コード	容器*	保存・搬送方法	報告日数	単位	検査方法	推奨検査頻度
1	一般生菌数	89141	E	冷蔵	2～4	個/検体	手型平板法	4～12回/年
2	大腸菌群数	89142	E	冷蔵	2～4			
3	黄色ブドウ球菌数	89143	E	冷蔵	3～6			

※E容器につきましては、菌種によって容器が異なります。

落下細菌検査

落下細菌検査は、測定箇所にてフタを開けた培地を置き、落下してきた細菌を捕捉・計測する方法です。特別な機材等を必要とせず、簡便・安価であることから室内空気清浄度の評価法として広く汎用されています。各施設・病院等の室内空気清浄度の確認にご活用下さい。

No.	検査項目	項目コード	容器※	保存・搬送方法	報告日数	単位	検査方法	備考
1	落下細菌数	89151	※1	冷蔵	3～5日	個/検体	落下法	—
2	落下真菌数	89152		冷蔵	7～14日			

※1 弊社より容器(培地)をお送り致します。落下菌を捕捉後、弊社までお送り下さい。

培養同定検査

食品・環境衛生において、一般生菌や大腸菌群として検出される菌には、様々な菌種が含まれます。検出される菌種の確認には、培養同定検査をご利用下さい。

No.	検査項目	項目コード	容器	保存・搬送方法	報告日数	単位	備考
1	一般細菌培養同定	89566	—	冷蔵	5～12日	—	各検査材料で受託しております。ご依頼の際は、一般生菌数または大腸菌群とセットでご依頼下さい。
2	大腸菌群培養同定	89567		冷蔵	5～12日		

残留農薬・食品理化学・異物・遺伝子検査

健康への脅威となり得る食品中の残留農薬一斉分析や、商品への表示義務を有する各種栄養成分等の検査の他、食品中の異物検査等多数の検査を実施しております。また、迅速かつ特異性に優れたLAMP法をはじめとする遺伝子検査も受託しております。検査結果を少しでも早くご要望の際は、ぜひご活用下さい。

残留農薬検査

No.	検査項目	項目コード	容器	保存・搬送方法	報告日数	採取量	備考
1	野菜対象一斉分析	89251	—	冷蔵	6～10	無作為(均一)に500g以上	—
2	果物対象一斉分析	89252				無作為(均一)に500g以上	—
3	米対象一斉分析	89253				無作為(均一)に500g以上	—
4	豆類対象一斉分析	89254				無作為(均一)に500g以上	—
5	いも類対象一斉分析	89255				無作為(均一)に500g以上	—
6	作物全般一斉分析	89249			14～21	無作為(均一)に500g以上	—

※一斉分析以外にも、単項目での検査も受託しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

食品理化学分析

セット項目	項目コード	容器	保存・搬送方法	報告日数	採取量	検査方法
栄養成分7項目セット	89221	A, B	冷蔵	14～21	200g	食品衛生検査指針

※栄養成分7項目セットの項目は、水分、タンパク質、脂質、灰分、炭水化物、エネルギー、ナトリウムです。

No.	セット項目	項目コード	容器	保存・搬送方法	報告日数	採取量	検査方法
1	水分	89041	A, B	冷蔵	14～21	200g	食品衛生検査指針
2	タンパク質	89042	A, B	冷蔵	14～21	200g	食品衛生検査指針
3	脂質	89043	A, B	冷蔵	14～21	200g	食品衛生検査指針
4	灰分	89044	A, B	冷蔵	14～21	200g	食品衛生検査指針
5	ナトリウム	89047	A, B	冷蔵	14～21	200g	食品衛生検査指針
6	食物繊維	89048	A, B	冷蔵	14～21	200g	酵素重量法
7	カルシウム	89050	A, B	冷蔵	14～21	200g	原子吸光度法
8	酸価	89057	A, B	冷蔵	14～21	200g	基準油脂分析試験法(日本油化学会編)
9	過酸化物質	89058	A, B	冷蔵	14～21	200g	酢酸クロロホルム法
10	ヒスタミン	89061	A, B	冷凍	14～21	200g	高速液体クロマトグラフ法

※上記項目以外にも検査を受託しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

異物検査

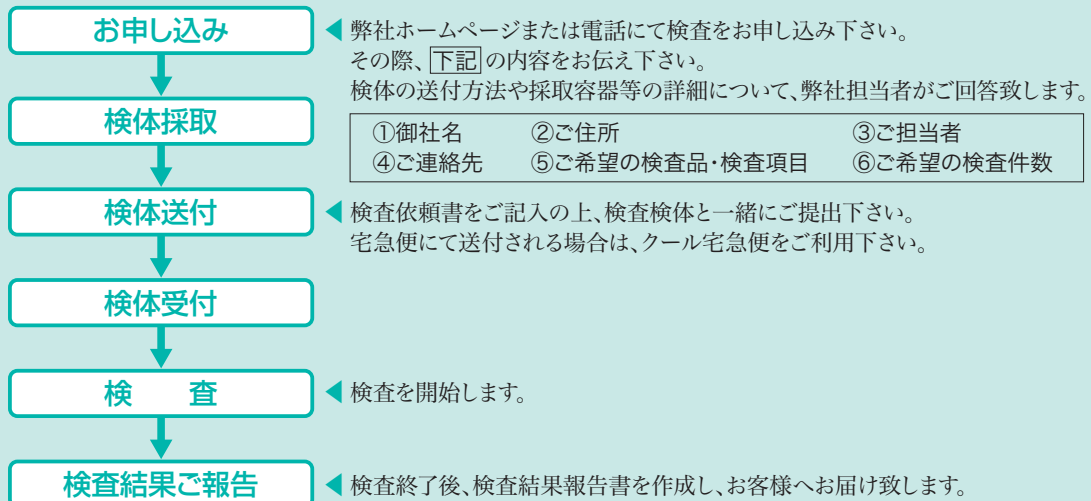
No.	検査項目	項目コード	保存・搬送方法	報告日数	採取量	検査方法
1	顕微鏡検査	89031	冷蔵	7～14	—	異物の種類、検査の進捗によって異なります
2	昆虫の同定	89032	冷蔵	7～14	—	
3	毛髪の同定	89033	冷蔵	7～14	—	カビの種類によって異なります
4	カビの同定(属まで)	89019	冷蔵	21～35	—	

※その他、種々の異物に対して検査を受託致します。

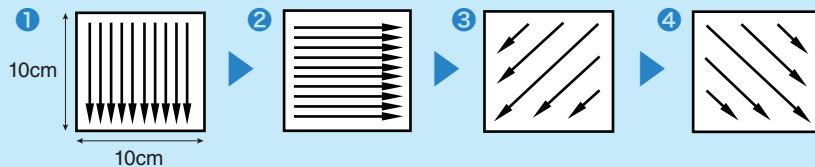
遺伝子検査

No.	検査項目	項目コード	保存・搬送方法	報告日数	採取量	検査方法
1	腸管出血性大腸菌	89118	冷蔵	3～5	100g	LAMP法
2	ノロウイルス	89066	冷蔵	3～7	ご相談下さい	RT-PCR法
3	ノロウイルス(拭き取り)	89111	冷蔵	3～7	—	RT-PCR法

検査お申し込みから結果報告までのフロー



拭き取り方法






- ① 綿球をタテ方向に直線的に10回程程度拭き取る。
- ② 次に綿球をヨコ方向に直線的に10回程程度拭き取る。
- ③ 更に左下斜め方向に直線的に5回程程度拭き取る。
- ④ 最後に右下斜め方向に直線的に5回程程度拭き取る。(拭き取り基準面積は100cm²です。)

採取容器一覧

食品検査容器

	容器記号	容量	採取前容器保管方法	検査項目	備考
	A	—	室温	食品検査	固形物や完全に密封されていない材料に使用する。滅菌済みの為採取直前に開封し袋の内側は触らない。採取後はくちをしっかり締め内容物がもれないように注意する。
	B	200ml	室温	食品検査	検体が液体・半流動体の場合に使用する。滅菌済みの為採取直前に開封しフタの内側は触らない。採取後はフタをしっかり閉め内容物がもれないように注意する。

環境微生物検査容器

	容器記号	容量	採取前容器保管方法	検査項目	備考
	C	—	室温	拭き取り検査	綿球で試料表面の一定面積(通常10cm×10cm)を拭き取る。
	D-a D-b D-c D-d	—	冷蔵	スタンプ検査	D-a } シャーレのフタを取り外し、培地面を軽く D-b } 10秒程押し当て、再びフタをする。 D-c } D-d }
	E	—	冷蔵	手指微生物検査	フタを開け手の平全体を培地面に5秒程押し当てながら軽くロールさせてできるだけ指の付着面を広げる。フタはできるだけ速やかに閉める。

保健科学グループ



株式会社 保健科学研究所

本社	〒240-0005	横浜市保土ヶ谷区神戸町106	TEL 045-333-1661
仙台支社	〒983-0034	仙台市宮城野区扇町1-3-5	TEL 022-236-9345
中部支社	〒451-0051	名古屋市西区則武新町2-20-17	TEL 052-582-3201
大阪支社	〒561-0807	豊中市原田中1-2-3	TEL 06-6843-5622
福岡支社	〒812-0015	福岡市博多区山王2-14-34	TEL 092-452-0851



株式会社 保健科学 東日本

〒365-8585	埼玉県鴻巣市天神3-673	(環境検査課)	TEL 048-543-7255 FAX 048-544-2525
-----------	---------------	---------	--------------------------------------

厚生労働大臣登録水質検査機関 登録番号213号
環境計量証明事業所埼玉県知事登録 登録第553号
建築物飲料水水質検査業 埼玉県23水 第56-2-52号

いかがく

〒612-8486	京都市伏見区羽束師古川町328番地	TEL 075-933-6060
-----------	-------------------	------------------

遠州予防医学研究所

〒430-0856	静岡県浜松市中区中島四丁目16-10	TEL 053-464-3325
-----------	--------------------	------------------

小田原衛検

〒250-0865	小田原市蓮正寺296-7	TEL 0465-42-9901
-----------	--------------	------------------

カスタムメディカル研究所

〒245-0051	横浜市戸塚区名瀬町36-4 KMプラザ3F	TEL 045-813-6648
-----------	-----------------------	------------------

相模医研

〒259-0301	足柄下郡湯河原町中央4-13-7	TEL 0465-63-0735
-----------	------------------	------------------

湘南医化学検査センター

〒238-0012	横須賀市安浦町3-21	TEL 046-826-2234
-----------	-------------	------------------

組織科学研究所

〒240-0022	横浜市保土ヶ谷区西久保町18-4	TEL 045-331-1771
-----------	------------------	------------------

新潟臨床検査センター

〒950-0054	新潟市東区秋葉1丁目6番31号	TEL 025-275-0161
-----------	-----------------	------------------

日本厚生団衛生科学研究所

〒232-0005	横浜市南区白金町1-6 301	TEL 045-989-3123
-----------	-----------------	------------------

日本ノーバメディカル研究所

〒160-0001	新宿区片町3番地3	TEL 03-3357-3611
-----------	-----------	------------------