

微生物検査のご案内

一般財団法人 日本穀物検定協会



当協会では食品衛生法に基づく登録検査機関として食品衛生上の危害への防止に寄与する微生物検査を行っています。食の安心・安全に関わる汚染指標菌をはじめとし、食中毒原因菌の検査、クレーン品・品質管理などの検査・ご相談も承っております。

食品原料・穀粒、あるいは、クレーン品などのカビを手軽に検査し自分の目で確かめられるキットもご用意しておりますので是非ご利用ください。

検査のご依頼・ご相談・料金など、どうぞお気軽にお問い合わせください。

品目と項目の組み合わせ例

項目 品目	(細菌数 細菌数)	大腸菌群	大腸菌	黄色 ブドウ球菌	サルモネラ	腸炎ビブリオ	芽胞数	セレウス菌	(カビ・酵母 真菌数)
食肉製品									
魚介類									
野菜・果物									
穀類・香辛料 および加工品									
弁当・惣菜・ パン類									
飼料									

検査の流れ

細菌(黄色ブドウ球菌)検査

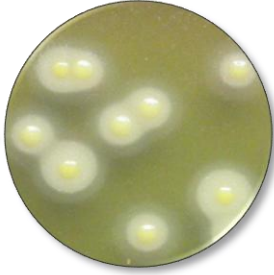
試料原液調製



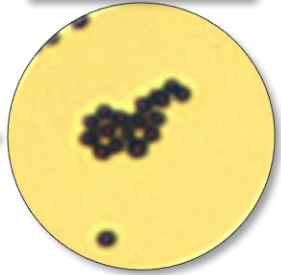
試料液塗抹



48時間培養後

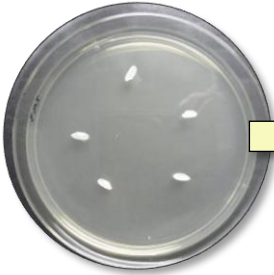


光学顕微鏡による確認

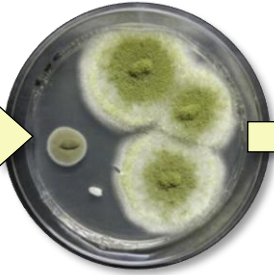


カビの分離同定

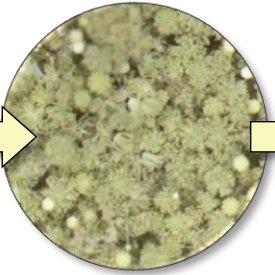
試料を並べる



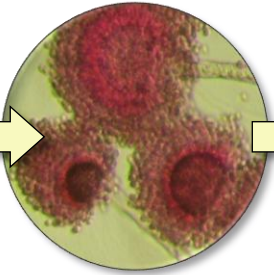
培養後



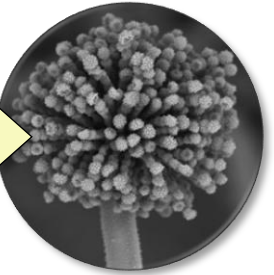
実体顕微鏡



光学顕微鏡



電子顕微鏡



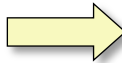
カビ確認簡易試験

カビキット

穀粒を並べる



72時間



培養後



当協会販売しているカビキットを用いたカビ確認簡易試験

特許取得：4787900号

お申込み・料金等のお問い合わせ

一般財団法人 日本穀物検定協会
連絡調整グループ (担当: 松原)
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6
TEL : 03-3668-0911
FAX : 03-3688-0058
E-mail : bunseki-c-hed@kokken.or.jp

当協会のホームページ上で検査依頼書がダウンロードができます
<http://www.kokken.or.jp>

kokken

検索