



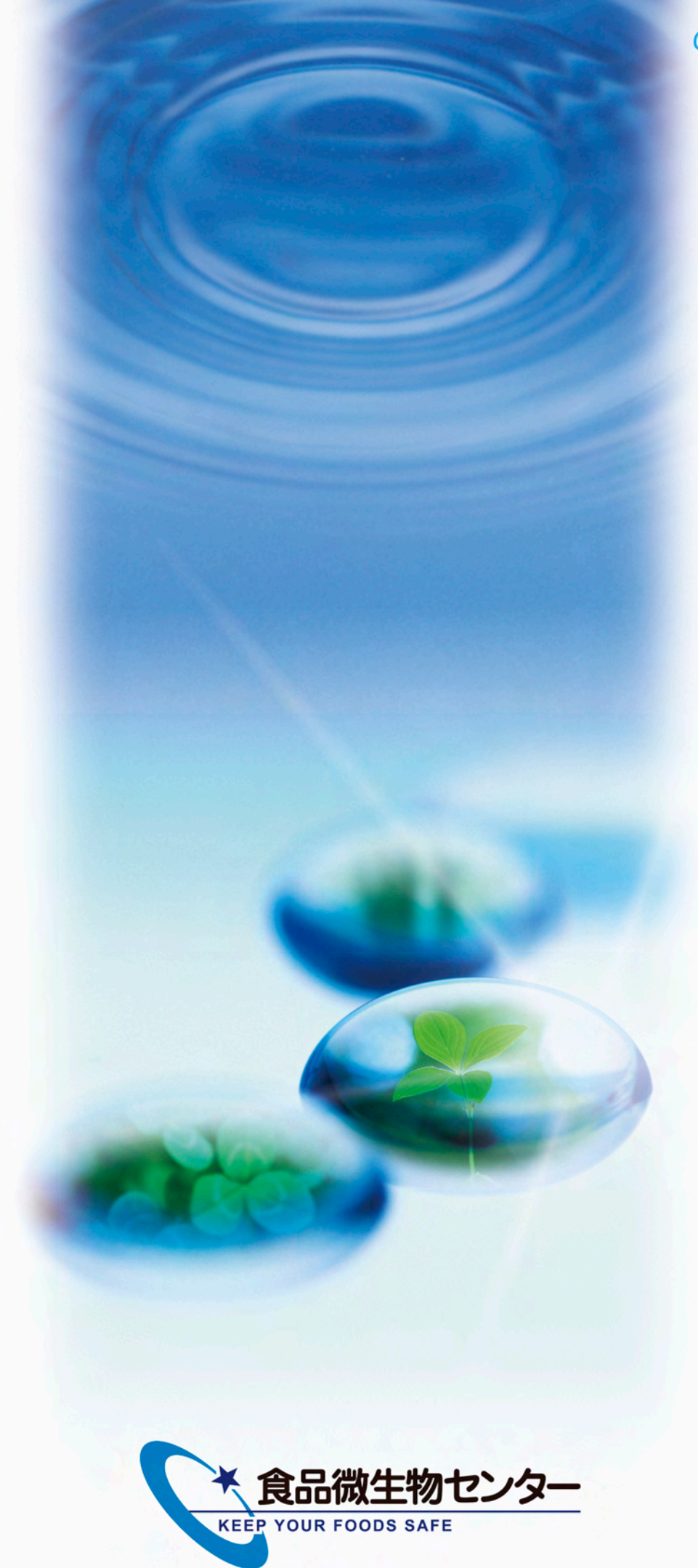
● ● ● お問い合わせ ● ● ●

株式会社 食品微生物センター

0120-409-929 しょくひん クリニック

<https://www.sbc-web.com/>

ISO/IEC 17025  
国際認定試験所





# 業務内容

全国対応

原材料や製品の衛生状態や安全確認をする検査です。



# 目次

サービス	3	栄養成分表示の検査 (カロリー検査)	6	検便検査	9
食品細菌検査	4	成分分析	7	宅配ふきとり検査	10
賞味期限検査	5	異物検査	8	プレミアムサポート	11



## 会社概要 Company profile

名称 株式会社食品微生物センター  
 所在地 〒250-0001 神奈川県小田原市扇町3-26-15  
 TEL 総合受付 ☎ 0120-409-929  
 Mail info@sbc-web.com  
 URL https://www.sbc-web.com/  
 HPはこちら



詳しくは HPまで **食品微生物センター** **検索**

# サービス

## ご利用可能な無料サービス ~アイコンのご紹介~



### 全国対応

宅配便・メール便などを使用し全国でクオリティの高いサービスを実施しております。



### 送料無料サービス

2,500円(税抜き)以上をご利用のお客様の場合「ヤマト運輸の着払い」・「佐川急便の着払い」をご利用いただけます。



### 業界最速報告サービス

弊社到着からご報告(FAX)までを業界最速の日数でご提供いたします。



### プラン作成サービス

お客様のご要望をお伺い「コンサルタント」が日程、項目、検査方針などを記載したご提案書を作成するサービスです。



### プレミアムサポートサービス

検査前後に「コンサルタント」が「お客様からのご相談」や「検査結果についてのアドバイス」を行うサービスです。詳しくは 11 ページをご覧ください。



### 宅配便依頼代行サービス

お客様に代わり宅配便の手配を弊社スタッフが行います。



### お知らせ FAX サービス

ご指定いただいた月に「検査時期のお知らせ」を FAX させていただくサービスです。「提出用」「繁忙期前の安全確認用」など、つい忘れがちな検査時期をお知らせいたします。



### らくらく発送キット

検体発送の準備をラクに行う為の「資材・説明書」を詰め合わせにしたキットです。



### 登録月集荷サービス

ご指定いただいた月に集荷予定日のご連絡を差し上げるサービスです。「定期的に報告書を提出する必要がある方」や「定期検査」をご希望されるお客様向けのサービスです。



### 速報 FAX サービス

報告書作成後、速報として FAX をお送りするサービスです。



### 保管料無料サービス

消費期限・賞味期限検査においてご指定の温度帯で検体を保管する際の保管料は無料です。



### 土曜日営業サービス

検査の受付だけでなく、プラン作成や速報サービスに対応いたします。



### 速報メールサービス

WEBでお申込みいただいたお客様は、「速報メールサービス」をご利用いただけます。



### 総評作成サービス

検査後に「検査結果についての総評(コメント)」を作成するサービスです。「総評」には「結果の良悪」「基準値について」「問題の原因」「改善の方法」などのコメントを分かりやすく記載させていただきます。



### 登録月定期発送サービス

検査お申込み時にご登録いただいた検査月の前月末に、検査セットを定期的にお送りいたします。



# 食品細菌検査



## 検査の目的

- **提出用** 検査結果をお取引先へ提出する為にご利用いただけます。
- **クレーム検査** クレームがあった場合など同一ロットの製品と比較検査し原因を特定するために検査結果を活用できます。
- **安全性の確認** 食品の衛生状態や食中毒菌の有無を検査し安全性を確認できます。
- **原材料の確認** 原材料の衛生管理が正しく行われているかを確認することができます。
- **信頼向上** 検査の実施を報告する事でお客様からの信頼が向上します。



## 検査項目

- 一般生菌 大腸菌群 大腸菌 黄色ブドウ球菌 腸炎ビブリオ サルモネラ 真菌 カビ  
酵母 O-157:H7 リステリア セレウス カンピロバクター 好気性乳酸菌数  
嫌気性乳酸菌数 低温細菌数 好気性芽胞形成球菌数 クロストリジウム属菌

# 賞味・消費期限検査



## 期限設定について

- 製品をお預かりし弊社で保管いたします。(保管料無料)
- 消費期限・賞味期限はそれぞれの食品の特性などに応じて、検査項目、期間を決めています。(事前にお打ち合わせさせていただきます。)
- 食品の多様な保管状況を考慮し、さまざまな温度帯をご用意しております。



## 検査例

消費期限検査 (和・洋菓子など)  
検査例: 4℃保管 4日間を保証する根拠となる検査

検査日	検査項目
初発 (検体到着日)	基本セット+黄色ブドウ球菌
4℃: 2日間保管後	基本セット
4℃: 3日間保管後	基本セット+黄色ブドウ球菌
4℃: 4日間保管後	基本セット
4℃: 5日間保管後	基本セット+黄色ブドウ球菌

賞味期限検査 (加工食品、乾燥品など)  
検査例: 30℃保管 30日間を保証する根拠となる検査

検査日	検査項目
初発 (検体到着日)	基本セット+黄色ブドウ球菌
30℃: 10日間保管後	基本セット
30℃: 20日間保管後	基本セット+黄色ブドウ球菌+真菌
30℃: 30日間保管後	基本セット
30℃: 38日間保管後	基本セット+黄色ブドウ球菌+真菌

※基本セットは一般生菌+大腸菌群+大腸菌を検査いたします。  
※食品の衛生状態を確認する為にも、基本セットを毎回検査される事をお勧めいたします。

# 「品質」&「クオリティ」 ~検査精度に関する取り組み~

<b>バーコード管理</b> 検体受付から検査、判定記録、報告書発行までの工程でバーコード管理による検査システムを導入しております。	<b>コンピューター管理</b> 弊社オリジナルの「コンピューター管理システム」を導入し、検査スケジュール、データ入力、報告書発行、報告書速報 FAX が自動的に行われますので正確でスピーディーな報告が可能です。	<b>最新設備導入</b> ダイリユーターや自動コロニーカウンターなどの最新機器の導入によりクオリティの高い検査技術を確立しております。	<b>外部検査精度 評価</b> 検査に関する技能 を評価するため、外部機関での試験に参加し、検査技術の 向上に努めています。	<b>内部検査精度評価</b> 外部検査精度評価とは別に社内独自の食品検査技能評価プログラムを作成し検査技術の向上に努めています。	<b>清浄度管理</b> 検査室内の清浄度を落下菌検査などで測定し検査室内をクリーンな状態に維持する事で検査精度の向上に取り組んでおります。	<b>検査員保菌検査</b> 検査室内での二次汚染を防ぐため、検査員の保菌検査を実施しています。
---	---	---	--	--	---	---

## 検査品送付方法

- **お客様手配**  
ヤマト運輸・佐川急便着払いにて、直接お送りください。(送料無料で)
- **当社手配**  
お客様のご都合に合わせて、当社にて宅配便を手配いたします。(送料無料で)

## 報告

- **検査報告書**  
結果が出しだい速報メール・またはFAXにより迅速に報告させていただきます。(無料)  
※原本は郵送します。
- **総 評**  
検査結果に対する総評を作成し、対策方法などを分かりやすくコメントいたします。

## 検査方法

- 食品衛生検査指針微生物編 (2004・1990) 並びに、食品衛生検査指針追補微生物編 (1996) 厚生労働省生活衛生局監修の細菌の項を準用しています。
- **食品衛生検査指針とは?**  
厚生労働省が定めた食品衛生法に基づいた検査法 (公定法) のマニュアルとしての位置づけにあり、食品に関わる微生物検査の最新の技術書となっています。





# 栄養成分表示の検査 (カロリー検査)



## 検査の目的

食品の栄養成分表示を行うための検査です。

検査料金 **7,900円** (税抜き)

検体送料無料で

10検体以上: 1検体7300円

## 検査項目

### カロリー検査 7項目セット

エネルギー (熱量) たんぱく質 脂質 炭水化物  
食塩相当量 水分 ナトリウム 検査方法: 近赤外分光法



## 検査の流れ



## 検査品送付方法

- ①お客様ご手配で、ヤマト運輸・佐川急便着払いにて直接お送りください。(送料無料で)
- ②お客様のご都合に合わせて、当社にて宅配便を手配いたします。(送料無料で)

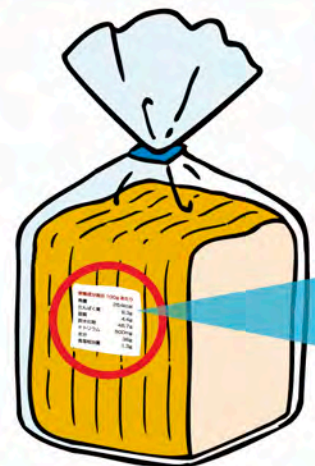
## 報告

### 速報(無料)

結果が出しだい速報メールまたはFAXにてご報告いたします。  
※原本は郵送します。



## 栄養成分商品パッケージ表示例



栄養成分表示 100gあたり	
エネルギー	264kcal
たんぱく質	9.3g
脂質	4.4g
炭水化物	46.7g
食塩相当量	1.3g
水分	38g
ナトリウム	500mg

### ●表示項目と順番

エネルギー  
たんぱく質  
脂質  
炭水化物  
食塩相当量



エネルギーから食塩相当量までは、必ず表示する基本的項目で、この順番で表示する事が定められています。  
※炭水化物に代えて、糖質及び食物繊維で表示も可能です。

水分  
ナトリウム



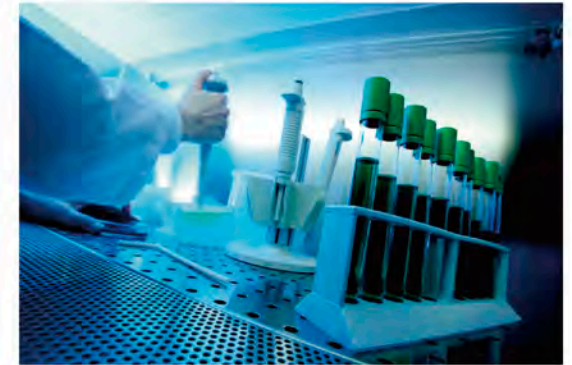
その他の栄養成分は、食塩相当量の後に表示します。

# 成分分析



## 検査目的

食品の栄養成分表示を行うための検査の他、機能性成分の分析、ペットフードの栄養成分の分析、食物アレルギー物質の有無など、適切な表示や安全確認をするために必要な検査です。また、水質検査や農薬検査などで、食品の安全衛生を確認することができます。



## 主な検査項目

カロリー検査8項目 食物繊維 ミネラル 糖類 脂肪酸 ビタミン類 乳脂肪分・乳固形分  
アミノ酸 規格基準検査 ノロウイルス アレルギー 水質検査 残留農薬 放射能  
ペットフード栄養成分 水分活性 (Aw) 酸価・過酸化価

## 検査の流れ



## 検査品送付方法

お客様のご都合に合わせて、当社にて宅配便を手配いたします。(送料無料で)

## 検査報告書

### 速報(無料)

結果が出しだい速報メールまたはFAXにてご報告いたします。  
※原本は郵送します。





# 異物検査



## 異物検査の重要性

お客様からの異物混入の問い合わせに対して、混入した異物が何であるのか検査を行い、原因を調査しお客様へ誠意ある対応をとることで企業の信頼を回復することが出来ます。  
クレーム対応や再発防止対策には欠かせない検査です。



## 検査

- 混入した異物の種類に応じて、顕微鏡・試薬・FT-IR など最速・最適な分析方法を用いて検査を行います。
- 異物の形状に関らず、様々な角度から微細な表面の構造まで、20～2000 倍の幅広い倍率で観察・撮影ができます。
- 1 次検査後、さらに詳しい鑑定・分析をご希望の場合は、2 次検査（別料金）へと進みます。
- 他社では異物の推定までかなりの期間と費用が必要となりますが、当社では 1 次検査で顕微鏡による観察・検査を行うため、検査期間を短縮し検査料金を抑えることができます。

## 報告

- 検査結果は写真などを使った報告書形式で提出いたします。
- 検査結果が出しだい速報メールまたは FAX により報告いたします。  
※原本は郵送いたします。

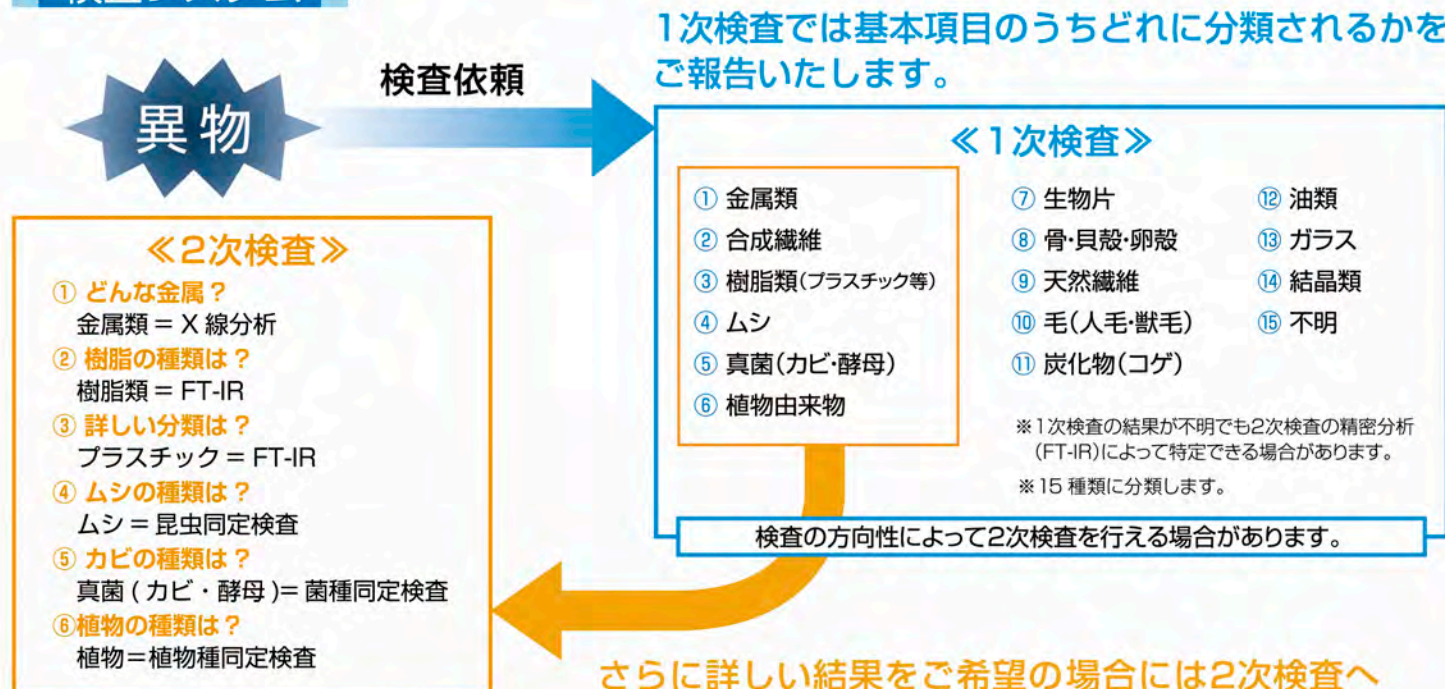
### 報告書見本



## 検査結果によるアドバイス

・ 経験豊富なスタッフによる原因の推測、再発防止のためのコンサルティングを無料で実施いたします。

## 検査システム



# 検便検査



## 検便検査の重要性

食中毒菌保菌者を早期発見し二次汚染を防ぐための大切な検査です。  
定期的に検査を実施することで従業員様の健康管理や衛生管理の意識の向上にも役立ちます。



## 検査項目

### 安心パック 8 項目

- 赤痢菌 ● サルモネラ菌 ● 腸チフス ● パラチフスA菌
- 病原性大腸菌 ※O-157・O-26・O-111・O-128 を検査します。



検便自動検査装置

この他に、病原性大腸菌 50 種検査、ノロウイルス検便検査 (RT-PCR 法)、お急ぎのお客様には特急検便検査 (業界最速) の取扱いもございます。詳しくはお問合わせください。

## 検査の詳細

- 検査セットをお客様指定の場所へ発送させていただきます。
- 採取済みキットの提出は、検査セットに同梱の返信用資材をご使用ください。  
※送料は弊社が負担いたします。

### 検査セット



検査セット一式

検査依頼書・採取容器と容器袋

返信用封筒

## 報告

- 報告書原本は、通常ご提出後 1 週間前後で郵送いたします。  
オンラインで結果をご確認いただくこともできます。(要登録)
- 結果が陽性の場合は速やかにご報告し、その後の対応策をアドバイスさせていただきます。

### 報告書内容

- ・ 検査報告書 (店舗別・部署別も可能です)
- ・ 未提出者一覧
- ・ 統計情報

## 検査の流れ





# 宅配ふきとり検査



## 宅配ふきとり検査の特徴

- 検査セット一式をお客様ご指定の場所へ発送させていただきます。
- 調理器具だけでなく食品・手指も検査する事ができます。
- 食品、まな板や包丁などの器具、従業員様の手指などの衛生状態を確認する事ができる検査です。
- 検査したいものをスタンプでふき取るだけの簡単方式です。
- 食品や調理器具の健康診断としてご利用いただけます。
- 製造、調理工程のどこに問題があるのか? など、簡単に確認する事ができます。
- お客様のお好きな日時に検査を実施する事ができます。



検査セット



ふきとり箇所例

包丁の柄

冷蔵庫の取っ手

手指

食品

## 宅配ふきとり検査の流れ



# ふきとり検査の重要性

## 検査目的

- ・ 仕入食材、仕込み品の安全確認
- ・ 器具の使用状況、洗浄、殺菌、保管状況の確認
- ・ 施設の清掃状況の確認
- ・ 製品異常時の原因特定
- ・ 調理従事者の手指検査（手洗い状況の確認）

## 検査報告書

- ・ 結果の総評は A～E のランクに分けてわかりやすくコメントいたします。
- ・ 検査結果で食中毒原因菌が検出された場合、緊急アドバイスをさせていただきます。

## 検査項目(菌種)

基本項目	大腸菌群 大腸菌	糞便に由来する菌によって食品や調理環境が汚染されていないかどうかを調べます。
随時項目 (追加料金なし)	黄色ブドウ球菌	食品、調理環境、従事者様の手指を対象に検査します。
	一般生菌	食品および調理環境などが衛生的かどうか調べます。
	サルモネラ菌	主に卵・肉類や、卵・肉類を扱う調理環境において検査を行います。
	腸炎ビブリオ菌	主に生食用魚介類や、魚類を扱う調理環境において検査を行います。
	食中毒菌です	

# Premium support 食品を取り扱う皆様へ、お悩み事はございませんか? プレミアムサポート



お客様のお悩みやご相談に沿った検査プランの提案から、検査結果の解説や改善方法のアドバイスなど、多様なサポートを無料で行ってまいります。

弊社では検査業務を行うだけでなく、コンサルタントがお客様の会社の専任担当となり、お電話にてサポートいたします。お申込み前のご相談も承っておりますので、ぜひお気軽にお問い合わせください。



## お客様の目的別に最適な検査をご提案

- ・ 納入先への提出
- ・ クレーム品
- ・ 衛生管理
- ・ 信頼向上
- ・ 納入品の安全確認
- ・ 営業ツール
- ・ 安全確認
- ・ クレーム予防対策
- ・ 社内研究データ

## 1 検査前コンサルティング

「衛生管理について悩んでいるけど何か対策はないかな?」「検査をして報告書を提出しなければならないが、検査項目がわからない」など、お悩みはさまざまです。弊社では衛生管理や検査に関する検査前コンサルティングを無料で実施しており、検査プラン・御見積書の作成やご提案をいたします。

## 2 検査後コンサルティング

「検査結果が来たけど良い結果なのか悪い結果なのかわからない...」「結果に対して衛生管理をどのように変えていけばいいのかわからない...」など、問題はさまざまです。検査結果を基に、御社専任のコンサルタントがアドバイスや改善方法のご提案をいたします。専門用語は使わず、わかりやすくご説明いたします。

### 優良証

検査を定期的実施されているお客様に、衛生管理の向上に積極的に取り組んでいる企業・施設であることを証明する『優良証』を年1回配布いたします。

### らくらく発送キット

検査品発送の準備がスムーズに行えるよう、返信用封筒・着払伝票・検体袋などを詰め合わせた発送準備キットです。ご利用ください。

お気軽にお問い合わせください。 しょくひん クリニック

# 0120-409-929

電話受付時間  
月～金曜日 9:00～18:00  
土曜日 9:00～16:00

詳しくはホームページまで  
<https://www.sbc-web.com/>

食品微生物センター | 検索