

食品関係における衛生検査のご案内

厚生労働省食品衛生登録検査機関

一般財団法人

千葉県薬剤師会検査センター

食の安心安全のために下記の各種業務を承っております。
その他、食品衛生に関するご相談もお気軽にお問い合わせください。

★ 食品微生物検査

汚染指標菌：一般生菌数、大腸菌群

食中毒細菌：黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カンピロバクター、腸炎ビブリオ など

★ 消費期限、賞味期限の設定のための検査

保存試験：細菌検査、油の酸化、pH、水分活性など

★ 混入異物の同定検査

形態観察：実体顕微鏡、生物顕微鏡、金属顕微鏡による観察

元素分析：蛍光X線分析装置による構成元素の分析

赤外吸収スペクトル測定：FT-IRによる材質分析（合成樹脂など）

★ 厨房や工場など食品製造施設における衛生点検及び衛生検査

現場目視点検

拭き取り検査（細菌検査又はATP測定）

浮遊菌、落下細菌の検査

★ その他

自社検査の検査技術指導、衛生講習会の実施、食品表示のアドバイスなど

お問い合わせ先

食品薬品部

電話：043-205-8225 FAX：043-205-7371 メール：food-a@chiba-kensacenter.or.jp

〒267-0056 千葉市緑区大野台 2-3-36