

「安心」できる食生活 「安全」な食品づくり

●千葉ラボトリー

(食品理化学検査、腸内細菌検査、食品微生物検査、衛生点検、営業)

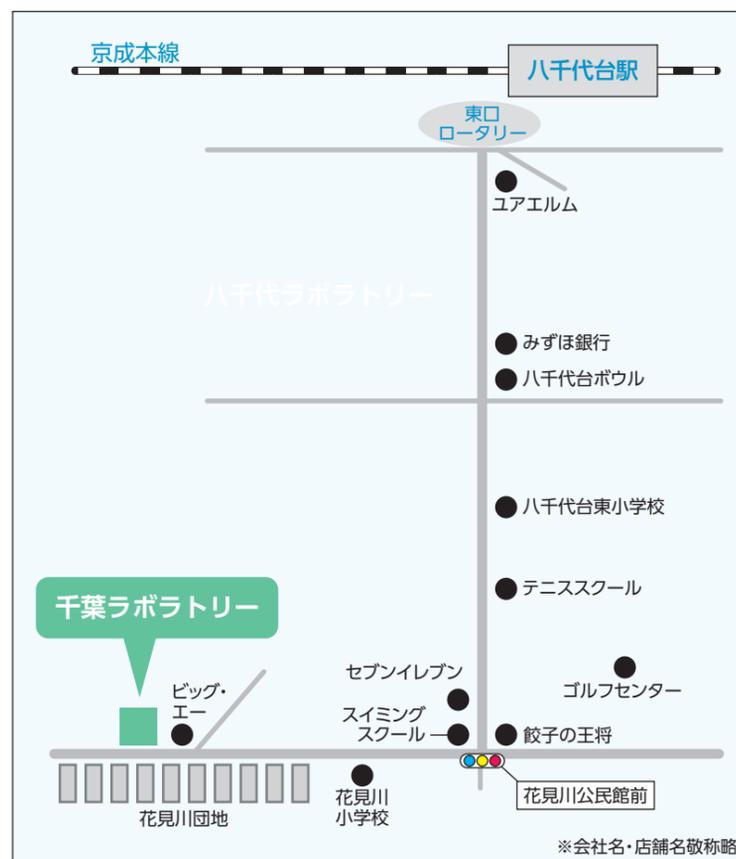


ISO/IEC 17025 : 2017 (PJLA認定番号104436)

登録衛生検査所 (千保第24号) / 厚生労働大臣 登録検査機関

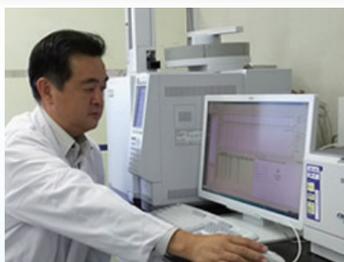
〒262-0048 千葉県千葉市花見川区柏井1-4-18

TEL : 043-307-8620 FAX : 043-307-8630



食品検査、施設の衛生点検、感染対策、飲料水の検査等、様々な検査を行っています。豊富な学術知識と技術経験を活かし、お客様の事情を考慮したコンサルティングを心がけています。皆様の安全で安心な生活のために努力しています。

食品理化学検査



- 栄養成分分析
- 食品添加物
- 残留農薬
- アレルゲン
- その他各種理化学検査など

食材、料理品、加工品、原材料など様々なものが検査の対象になります。定期的な自主検査やお取引先への提出データなどに行われます。

食品微生物検査



- 一般生菌数
- 大腸菌群
- 黄色ブドウ球菌
- サルモネラ
- 腸炎ビブリオ
- その他各種微生物検査
- 賞味消費期限検査など

食品において食中毒や品質劣化の多くは、微生物が関与しています。食品の安心・安全を確保するため、食品衛生管理の一環として衛生指標菌（汚染指標菌）や食中毒原因菌などの微生物検査が必要です。また、食品の期限設定のための保存試験も承っております。

衛生管理サポート



- 衛生管理構築
- HACCP 構築
- 従業員教育の為の講習会など

- 設備・器具のふき取り検査（ノロウイルス・各種微生物）
- 施設内の目視点検

食品の安全性を高めるために、製造や調理現場の調査及び指導を行っております。また HACCP 管理の導入支援、講習会などの人材育成支援も行っております。

腸内細菌検査(検便検査)



- 赤痢、サルモネラ、O-157 など
- ノロウイルス検査

食の安全を守るためには、まず食品取扱者が健康であることが重要です。定期的な検便検査に加えて、ノロウイルス検査も実施いたします。