

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、クレーム・ 品質管理などの検査・ご相談も承っております。

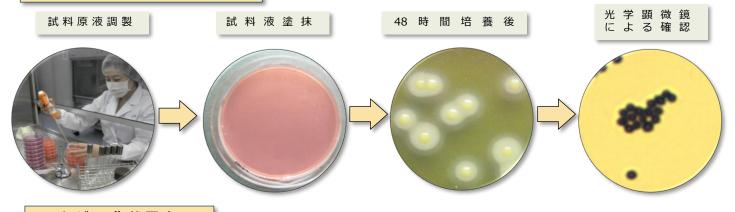
食品原料・穀粒、あるいは、クレーム品などの**カビを手軽に検査し自分の目で確かめられるキット**もご用意しておりますので是非ご活用ください。

# 品目と項目の組み合わせ例

項目品目	(生細 菌 数 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) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
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	6旬米4	_	(g) #4	_	(60) #14			_	<u></u>

## 検査の流れ

### 細菌(黄色ブドウ球菌)検査



カビの分離同定

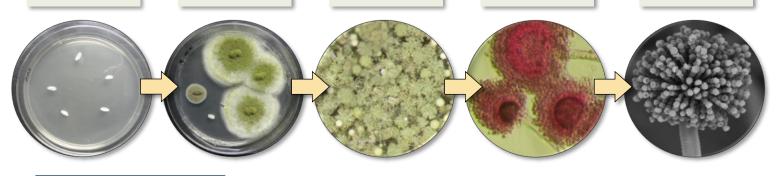
試料を並べる

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



穀粒を並べる



72時間





当協会で販売しているカビキットを用いたカビ確認簡易試験

当協会のホームページで検査依頼書が ダウンロードできます

http://www.kokken.or.jp

穀検

検索

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。



**3** 03-3668-0911



rencho-g-hed@kokken.or.jp

連絡調整グループ 担当

一般財団法人 日本穀物検定協会

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6

インターネット: https://www.kokken.or.jp