

ふきとり菌検査サービスはじめました。

汚れの除去は目視確認できても、菌類の状態は目で見えません。

専用キットで拭き取って郵送して頂くだけで、食中毒リスク管理が可能です。

【検査可能菌種】

一般生菌数

食品に生存している一定条件下で発育する細菌の数で、一般的な汚染の指標となります。

大腸菌群

環境からの汚染、加熱食品の加熱の評価・加熱後の取り扱いの指標になります。

大腸菌 (E.coli)

糞便系の汚染の指標となります。人・動物の糞便からの汚染の可能性があります。

黄色ブドウ球菌

食中毒菌の一つです。傷口や髪の毛、鼻の粘膜などに存在することがあり、従業員の手指を介した汚染などが考えられます。

腸炎ビブリオ

食中毒菌の一つです。塩分を好む細菌で、腸炎ビブリオに汚染された食品（魚介類など）を調理した器具などからの二次汚染が考えられます。

サルモネラ属菌

食中毒菌の一つです。サルモネラに汚染された食品（鶏卵など）の加熱不足、サルモネラを保菌している従業員からの汚染などが考えられます。

検査結果より食中毒菌が検出されても菌数や喫食量などの様々な要因によって必ずしも食中毒症状が出るわけではありませんが食品の衛生管理指標に適合するように自主衛生管理を徹底しましょう。ウエルシー製薬では、専用キットで懸念箇所を拭き取って頂いて郵送するだけで結果をご報告し、対策アドバイスのお手伝いをさせていただきます。

検査完了後のサポート

弊社では専門員が検査結果を確認し、評価・考察をさせていただいております。

万が一、検査結果で、規格や基準を満たさない結果が出た場合はすぐにご担当者様へご一報を差し上げます。

原因菌の種類、菌の数値から、再検査が必要なのかなど、陽性時のご対応をご提案させていただきます。

ご要望に応じて、製造現場の無料診断、洗浄殺菌方法のアドバイスなど全力でサポートさせていただきます。

各都道府県による食品の指導基準や食品衛生法に基づいた厚生省令などで各種食品について規格、基準が定められています。

また販売される店舗の独自の微生物基準や納入基準も定められているため新商品などの販売の際には必ず必要となります。

また、販売される商品の賞味期限設定の数値根拠としても必要になります。

微生物検査 検査依頼から検査結果報告までの流れ



1. 検査お申し込み

検査依頼書をダウンロードいただき、必要事項をご記入の上、検体到着の前営業日までにメールもしくはFAXにてお申込みください。



2. 検体の発送

原則として冷蔵・冷凍でお送りください。
製品は密封し、検査回数分をご用意ください。



3. 検査実施

検体到着後、検査依頼書内容の確認ができ次第、検査実施となります。
検体到着日当日の検査をご希望の場合は、事前にご連絡をお願いいたします。

※検査内容により、お受けできない場合がございます。



4. 検査結果の報告

検査結果は、メールにて報告いたします。
検査結果を専門員が評価し、基準値、目標値を満たさない場合は電話によるご連絡や再検査、改善方法のご提案をさせていただきます。

サービスお申込み・お問合せは

ウエルシー製薬株式会社

電話番号 078-843-1212

FAX 番号 078-336-3606

email order@wellsee.jp