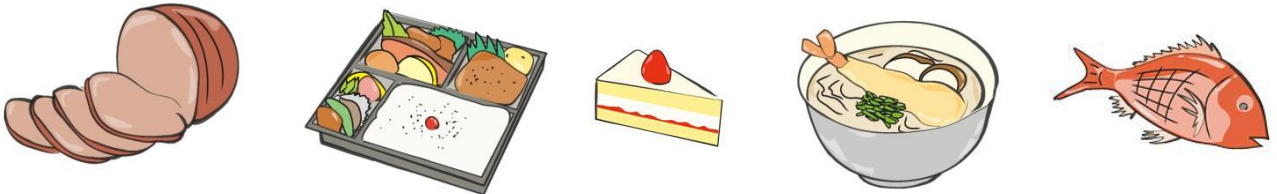


食品の依頼検査を受付しています

近年「食品の安全」に対する関心が高まっています！！



<このような場合に御相談ください>

- ・ 食品の衛生状態や食中毒菌による汚染の有無を調べたい場合
- ・ 食品中の添加物が適正に使用されているか調べたい場合
- ・ 乳・乳製品等の成分が食品衛生法の規格基準に適合しているか調べたい場合
- ・ 食品に使用する容器・包装等について食品衛生法の規格基準に適合しているか調べたい場合

【受付日】

予約制です、試験検査課までお問い合わせください。

【検査項目】

細菌検査：細菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌 O157・O26、
黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ等

食品添加物：保存料、殺菌料、漂白剤、発色剤、着色料、甘味料等

規格試験：乳・乳製品、食品に使用する容器・包装、即席めん等

【提出方法】

製品の場合は、販売時の状態で提出してください。

原材料の場合は容器をお渡ししますので、試験検査課にお問い合わせください。

冷蔵の食品は冷蔵で、冷凍の食品は凍結状態で運搬してください。

【その他】

検体量・料金等は検査項目によって異なります。詳細は試験検査課までお問い合わせください。