

ご依頼の流れ



責任者:大塚和弘

■ お問合せ・ご相談 ■

検査項目・料金などお気軽にご相談ください。

■ お見積り作成 ■

ご相談いただいた内容より検査方法、料金、納期、検体の必要量などをお見積りさせていただきます。

※検査によっては、現地調査にお伺いしたのちお見積りをご提出させていただく場合もございます。

■ 検査のご依頼 ■

検査のご依頼は、弊社所定の申込書に必要事項をご記入のうえ検体を添えてご提出ください。FAXで申込書を送らせていただくことも可能です。検体の回収方法につきましては、弊社担当者にご連絡・ご相談ください。

■ 検査実施 ■

ご依頼に応じた検査を実施します。検査によっては、事前のお打ち合わせが必要な場合もございます。



■ 検査結果のご報告・アドバイス ■

報告書を送らせていただきます。検査結果よりアドバイスまたは改善案をご提案させていただく場合がございます。ご提出いただいた検体は、当社で一定期間保管後破棄いたします。返却をご希望の場合は、申込書に必ずご記入ください。

■ お支払い ■

ご依頼時に支払条件等をご相談させていただきます。



遠鉄食品検査センターは、「食」に関する検査事業を通じて、地域の皆様に安全・安心をお届けします。

詳細はホームページをご覧ください。

<http://www.entetsu.co.jp/kensa/>



登録衛生検査所(登録番号:浜松市第4-9号)

〒432-8045 浜松市中区西浅田2-9-5
遠鉄百貨店浅田流通センター3階

TEL.053-441-5075

FAX.053-441-5111

受付時間 9:00~18:00【日祝休】

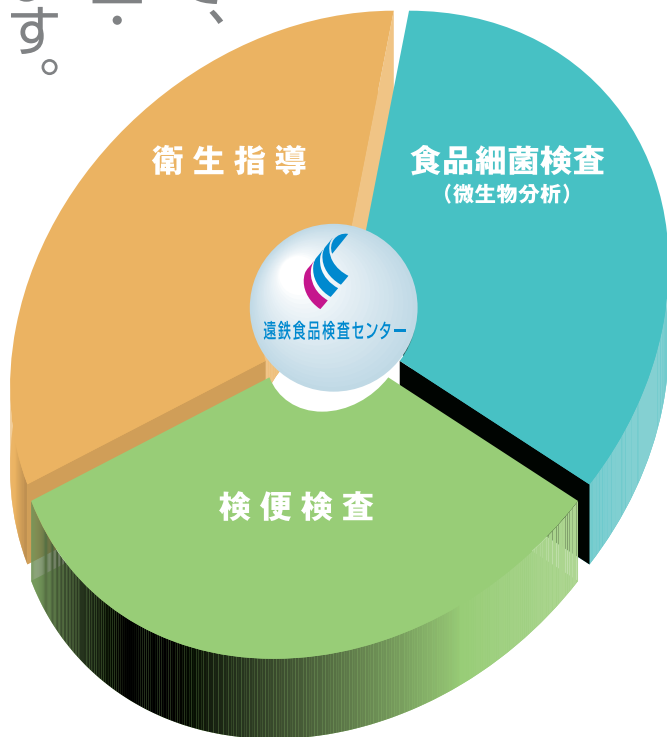
遠鉄食品検査センターは遠州鉄道株式会社が運営しており、遠鉄グループの一員です



登録衛生検査所(登録番号:浜松市第4-9号)

安心をお届けします。
地域の皆様に安全・
検査事業を通じて、
「食」に関する

食品の安全性に対する関心が高まる今日において、遠鉄グループは「食品」と「食品に関わる従事者」の衛生管理に注力しております。
遠鉄食品検査センターは、「食」に関する検査事業を通じて、地域の皆様に安全・安心をお届けします。



食品細菌検査 (微生物分析)

衛生指標菌・食中毒起因菌の検査

食中毒等の事故を未然に防ぐために、原材料・商品の検査を実施します。
微生物検査を行うことで原材料や商品の安全・安心を確認することができます。

検査項目

■衛生指標菌の検査 ■食中毒起因菌の検査

- 一般生菌数
- 黄色ブドウ球菌
- セレウス菌
- 大腸菌群
- 腸炎ビブリオ
- カンピロバクター
- 大腸菌
- サルモネラ
- 腸管出血性大腸菌O157 ほか

■拭き取り検査

調理器具、設備、取扱者の手指などの衛生状態を検査します。
食中毒の予防には拭き取り検査が最適です。

検査項目

検査箇所 (例)

- 一般生菌数
- まな板、包丁の柄
- 大腸菌群
- 冷蔵庫、冷凍庫等の取っ手
- 黄色ブドウ球菌
- 水道の取っ手
- 腸炎ビブリオ ほか
- 取扱者の手指 ほか

■保存試験 (賞味期限検査)

賞味期限を判断する目安となる検査です。食品を一定条件 (温度、日数など) で保存した場合の菌数の変化を検査します。

検査項目

賞味期限検査に関しましては、検査回数・検査日数・検査項目を事前にお打ち合わせの上、決めさせていただきます。

検便検査

安全で衛生的な食品提供の第一歩は、健康な身体で食品を取り扱うことです。
登録衛生検査所として、食品営業施設、給食施設、水道業務の従事者等の検便検査を行っています。

■微生物学的検査・ノロウイルス検査

保菌者をいち早く発見し、二次感染・二次汚染を防ぐためには検便検査が不可欠です。

食品衛生法の義務的規定というに留まらず、食中毒事件回避のために万全の取り組みが求められます。

検査項目

- 赤痢菌およびサルモネラ属
- 腸管出血性大腸菌O26,O111
- 腸管出血性大腸菌O157
- ノロウイルス

衛生指導

検査結果・現場の状況を把握した上で、食品衛生に関するアドバイスおよび改善案をご提案させていただきます。



検査料金

検査内容・検査項目・検査実施回数など、お気軽にご相談ください。
お見積り書を作成の上、ご提案させていただきます。