

食品検査サービス

パッケージ・ソリューション・カンパニーとして、
安心・安全な食を提供するための
食品衛生管理をご提案いたします。

時代の変化と共に、食への安全意識が高まっています。
消費者へ安心・安全な食を提供するために、
栄養成分分析・衛生検査（サニタリーチェック・細菌検査等）は
食品提供者の義務となりつつあります。
スピーディーな検査結果をご提供するために、弊社では
独自に栄養成分の分析が可能な環境を整えております。



検査項目

腸内細菌・ノロウイルス検査

食中毒菌保菌者を早期発見し、二次汚染を防ぐための
大切な検査です。定期的に検査を実施する事で従業員の
健康管理、衛生管理の意識の向上にも役立ちます。



**保菌したまま
調理してませんか？**

シンギならWEBから簡単に検査のお申し込みができます！
詳しくは裏面へ⇒

その他の検査項目サービス



ふき取り検査



食品細菌検査



栄養成分分析

SUPPORT

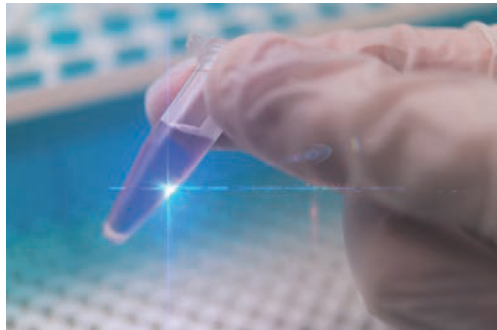
食品開発・衛生検査室
トータルサポート

減菌シャーレ、培地等の
自主検査に必要な商品も
取り扱っております。

検査のお申込み・流れ

ノロウイルス検査

ノロウイルスは少ないウイルス量でヒトに感染するので、感染者のごくわずかなおう吐物が付着した食品でも多くのヒトを発症させてしまいます。



特急便は到着後、最短2日(5,000円)で検査結果がわかります

- STEP 1 検査申込**
インターネットにて必要項目をご記入の上お申し込みください。
- STEP 2 依頼内容の確認**
メールで見積書・検査確認書をお送りします。
内容をご確認の上、ご返信ください。
※検査品発送先は申込の確認が取れ次第連絡致します。
- STEP 3 検査キット到着**
検査キット(容器・返信用封筒・検査依頼書)がお手元に届きます。
- STEP 4 採便**
採便してください。
- STEP 5 検体発送** 送料はお客様負担
必ずクール便(冷蔵)で発送してください
- STEP 6 検査実施**
検体到着後、検査を実施します。
- STEP 7 報告書着**
検査結果はメール通知後、報告書原本を郵送いたします。
※陽性の場合はTEL/メールで検査終了後直ちにご連絡いたします。

検査が早いので
スタッフの早期職場復帰も実現

腸内細菌検査

腸内に菌がいることに気付かず調理等に携わることで、大きな食中毒事故になる可能性があります。
保菌者を把握することで食中毒の発生を防止します。



毎月検査を受けることで
食中毒防止に繋がります!

- STEP 1 検査申込**
インターネットにて必要項目をご記入の上お申し込みください。
- STEP 2 依頼内容の確認**
メールで見積書・検査確認書をお送りします。
内容をご確認の上、ご返信ください。
※検査品発送先は申込の確認が取れ次第連絡致します。
- STEP 3 検査キット到着**
検査キット(容器・返信用封筒・検査依頼書)がお手元に届きます。
- STEP 4 採便**
採便してください。
- STEP 5 検体発送** 送料は別途ご相談
常温で発送してください。
※ノロウイルス検査・海外帰国者向け細菌検査と合せて発送する場合は、クール便(冷蔵)で発送して頂いても構いません。
- STEP 6 検査実施**
検体到着後、検査を実施します。
- STEP 7 報告書着**
検査結果はメール通知後、報告書原本を郵送いたします。
※陽性の場合はTEL/メールで検査終了後直ちにご連絡いたします。

保菌者を把握する事で
食中毒の発生を防止



食品検査サービスについてのお問い合わせ

<http://www.syokuhin-kensa.com/contact/>

お電話からは



082-241-5717

株式会社シンギ フードサイエンス事業部 有田/慶雲寺(けいうんじ)宛

↓お申込みはこちらから

