

食品微生物検査業務 コンサルティングのご案内



～食品工場における細菌検査室の評価・検査技術指導～

POINT
01

検査室における検査業務の確認、検査技術の向上をサポート

HACCP制度化に伴い、自社検査室における精度管理がとて重要になりました。

当法人では、検査に精通したスタッフを派遣し、貴社検査室の管理状況を評価する外部評価および検査技術指導業務をご提供させていただいております。（評価結果で不備箇所があれば、貴社検査室に合わせた改善提案・指導助言を実施。日常の検査にまつわるご相談にも対応。）

自らの評価では不備箇所に気づけないことがあります。自社検査室の管理レベルの把握や検査技術の向上を図るためにも、第三者による評価を受けてみてはいかがでしょうか。

POINT
02

厳選された専門スタッフによる技術指導

主な経歴

当法人の微生物検査部在籍 / 各種集合研修の講師 / 15年以上の実務経験

実施内容 ①細菌検査室外部評価 ②細菌検査室技術指導

1 作業の確認

貴社細菌検査マニュアルを基本とし、「確認シート」に沿って実際の作業を確認させていただきます。

2 サンプル試験実施

当日は、5件程度のサンプルの試験を実施していただきます。また、判定作業の確認の為、事前に準備をお願いします。

3 検査室技術指導

検査室技術指導につきましては、複数の検査員が同時に技術指導を受けることが可能です。

実施について

📧 依頼	🔍 実施	📄 報告書	💰 料金（税別）
メール又は 電話連絡等により 随時承ります。	内容や日時などに ついてご相談に 応じます。	終了後、 報告書と点検済証を 発行します。	150,000 円 / 1回(1日) + 移動費(実費)

※宿泊費が別途掛かる場合があります。

お申込み・お問合せはこちら



一般財団法人 東京顕微鏡院 食と環境の科学センター

