

SARAYAの目指すソフトサポート

衛生管理を効果的に推進していくためには、信頼性の高い調査や検査によって、顕在するあるいは潜在的な問題点を明らかにして、原因を追求し、改善方法を検討し、効果検証を行うサイクルに結び付けていくことが大切であるとサラヤは考えます。

『調査・検査』は現状の問題点を把握する上でとても重要な工程です。

サラヤでは、自社内に専門の検査室が設置されていますので、

一貫した衛生管理のご提案でお客様のさらなる安全・安心をサポートいたします。



衛生管理ソフトサポート

サラヤ 検査室のご紹介



SARAYA

衛生管理ソフトサポート

インストラクター のご案内

インストラクターを各地に配置し、みなさまの日々の衛生管理の維持向上をお手伝い。
現場密着をモットーにサポートします！



詳細はコチラ ▶

- 製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。
- 写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。
- 掲載製品の詳細については、取扱店または当社にお尋ねください。
- 記載内容は2022年8月現在のものです。

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
TEL.06-6797-2525 <https://www.saraya.com/>

SARAYA 検査室の特徴

各種衛生指標菌の検査はもちろん、期限設定のための微生物検査、検査室員の教育など、検査の視点でお客様の衛生管理をサポートいたします。
また、得られた結果に対してサラヤのインストラクターが現場改善に向けたサポートをご提案させていただきます。



実施可能な微生物検査

拭き取り検査や食品検査により微生物学的な評価を行います。
食中毒原因の大部分が微生物由来であることを考えると、微生物検査データによる評価を行うことは非常に有効な手段と言えます。
衛生調査時に、状況やご要望に応じて現場での拭き取り検査や食品検査を行い、検査結果から現場の傾向と対策をご提案いたします。

拭き取り検査

汚染源に対して適切な対策を講じるため、食品の加工工程における使用機器等の衛生状態について検査を実施します。この検査では、機械器具や作業者の手指（衛生手袋）などの拭き取り検査が主になります。



食品検査

提供する食品の安全性と微生物学的な品質を確認するため、原材料や半製品、製品について検査を実施します。指標となる微生物の種類や菌数を測定し、これまで検査室に蓄積された豊富なデータをもとに製品の微生物学的な品質を評価します。



期限設定のための検査(保存検査)

食品を一定条件下(温度・期間)にて保管して経時的に検査を行い、菌数の変化を調べます。得られたデータは消費期限・賞味期限・使用期限などの根拠としてお役に立ていただけます。



落下菌検査・空中浮遊菌検査

落下菌検査は、一定時間開放した寒天平板培地上に空中浮遊菌を自然に落下させた後に培養し、菌数を測定する環境微生物検査です。
空中浮遊菌検査はエアサンプラーにて空気を一定量吸引し、寒天平板培地の表面に吹き付けて測定します。それぞれ環境の清浄度測定にお役に立ていただけます。



検査対象と実施例

- 手指**
手洗い状況の評価
●大腸菌群
●黄色ブドウ球菌
- まな板・包丁などの器具**
洗浄効果の評価
●大腸菌群
- サラダなどの野菜**
温度管理・二次汚染チェック
洗浄殺菌効果の検証
●一般生菌数
●大腸菌群
●黄色ブドウ球菌
●大腸菌
- 刺身などの魚介類**
温度管理・二次汚染チェック
●一般生菌数
●大腸菌群
●黄色ブドウ球菌
●腸炎ピブリオ
- 弁当などの加熱済惣菜**
温度管理・二次汚染チェック
●一般生菌数
●大腸菌群
●黄色ブドウ球菌
- カツ丼などの卵・肉料理**
温度管理・二次汚染チェック
●一般生菌数
●大腸菌群
●黄色ブドウ球菌
●サルモネラ属菌

検査内容のご案内

検査項目	検査菌種	検査方法
拭き取り検査 食品検査	一般生菌数	定量法
	大腸菌群	定量法
	黄色ブドウ球菌	定量法・定性法
	大腸菌	定量法
	サルモネラ属菌	定性法
	腸炎ピブリオ	定量法・定性法
	セレウス菌	定量法
	乳酸菌	定量法
	低温細菌	定量法
	好気性芽胞形成菌	定量法
落下菌検査 空中浮遊菌検査	一般生菌数	コッホ法
	真菌(カビ・酵母)	コッホ法
	真菌(カビ・酵母)	コッホ法
期限設定のための検査		

※自社微生物検査の手順書に従った検査方法となります。詳しくはお問い合わせください。
※苦情品、食中毒が疑われる食品の検査に関しては検査をお受けできない場合があります。
※お見積りについては弊社営業担当にご相談ください。

1 ISO22000を取得し、信頼性かつ透明性のある微生物検査を行っています

ISO22000認証取得 ~サービス提供者として国内初~

ISO22000とは、原材料の確保から最終消費者にわたるまでのフードチェーン全体を対象とした食品安全マネジメントシステムです。ISO9001とHACCPシステムを基盤とし、危機管理の要素も含まれます。サラヤは、インストラクターと検査室の業務について、独自のシステムを構築し、「サービス提供者」として国内で初めて認証されました。ソフトサポート業務の信頼性を高め、お客様のさらなる安全・安心をサポートいたします。



- 十分な力量を確保したものが検査を実施します。
- 手指の検査を定期的に実施し、自身の個人衛生を整えた状態で検査を実施します。
- 校正された機器を使用して検査を実施します。
- 正確かつ適正な検査を提供します。
- 検査検体の輸送条件を検証し、輸送ルールを規定しています。
- お客様の調査結果・検査結果はトレースができます。

2 貴社検査室員様の検査技術取得をお手伝いします

検査方法や検査手技について検査経験豊富なスタッフが、実際の検体と培地を使って、技術取得をサポートさせていただきます。

※検査研修の内容・料金については随時ご相談ください。
※弊社検査室の見学のみも可能です。

【研修内容】 衛生指標菌3菌種 2日間コースのカリキュラム例

日数	研修内容
1日目	<ul style="list-style-type: none"> ■ 基本的な細菌知識について ■ 検査環境について ■ 検査室のレイアウト(必要な機器と器具紹介) ■ 検査の事前準備
2日目	<ul style="list-style-type: none"> ■ 食品検査実践 ■ 食品処理~ピペット処理~培地への滴下 ■ 培地の特性について ■ 培養~検査判定(一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)