

これから始める人も、検査担当者も必見！  
今からでも遅くない！ 読んだらわかる！ 検査のすべて  
28社が語る自主検査の現場とフォローアップのためのバックグラウンド

HACCP・見える化推進

自社でもできる

# 食品微生物の検査

編集・執筆：戸ヶ崎恵一 日本細菌検査(株)取締役技術顧問  
自主検査実施事業所 28社



「本書を推薦します」

NPO法人 HACCP実践研究会

会長 加藤 登

NPO法人 近畿HACCP実践研究会

会長 矢野俊博

HACCP完全義務化に備えて、自社工場、自社製品の安全性の向上は不可欠です。  
HACCP対応への取り組みは、将来輸出を計画あるいは構想している会社にとって避けて通れません。  
HACCP工程の微生物管理はもとより、コーデックス、ISOなどの微生物検査の国際標準への流れも加速している今日、本書はその概要、問題点をも明らかにしてあるべき方向を指し示しています。  
28社の自主検査実施事業所の貴重な経験を生かし、自主検査に踏み出してください。

サイズ：B5判 160頁／定価：2700円（本体2500円+税200円（8%））／出版：幸書房



# 発刊記念 特別割引注文書

定価2700円→2300円 (送料・消費税込)

## 主な目次

第I部 食品加工・調理施設での微生物検査とは

第1章 HACCPと微生物検査の役割

1.1 安全と安心の違い

1.2 HACCPと微生物検査

1.3 HACCP的な検査

第2章 微生物検査とはどのようなものか

2.1 自主検査

2.2 中小の食品事業者に適した微生物検査法

第3章 微生物検査に関わるコンプライアンスと経費

3.1 合目的

3.2 どこまで守るのか—不都合な公定法の詳細

3.3 自主検査の費用対効果

3.4 これから自主検査を始めようとする食品企業へ

第4章 自主検査に必要な食品微生物の基礎知識

4.1 自主検査の原則—食中毒菌を扱わない

4.2 汚染指標菌と規格基準

4.3 汚染指標菌の種類と性質

第5章 自主検査の手順と注意点

5.1 検査施設について

5.2 検査担当者—誰が検査をするのか

5.3 検査手順

5.4 検査計画

5.5 培養操作のない検査

第II部 微生物自主検査を取り入れた食品事業—その目的と運用

▼アイ・ケイ・ケイ 株式会社 (IKK Inc.)

▽あづまフーズ 株式会社

▼株式会社 いいなダイニング

▽イズミフード 株式会社

▼有限会社 一 蘭

▽尾鷲物産 株式会社

▼株式会社 香り芽本舗

▽株式会社 かねふく

▼株式会社 京都タンパク

▽富栄海運有限会社 唐津営業所 シーボーン昭徳

▼株式会社 ジャパン・シーフーズ

▽ジャパンミート 株式会社

▼株式会社 松栄堂

▽株式会社 城ヶ島水産

▼株式会社 真 誠

▽株式会社 瑞達社

▼ガイド青果 株式会社

▽株式会社 俵屋吉富

▼若尾製菓株式会社/タンドール製菓 株式会社

▽ニッショク 株式会社

▼株式会社 廣八堂

▽株式会社 フィルド食品

▼株式会社 ベジカフーズ ベジカ倶楽部事業部

▽ベストアメニティ 株式会社

▼丸 二 株式会社

▽有限会社 みはし

▼株式会社 麦の穂

▽株式会社 山田製玉部

ご注文はこちらまで  
幸書房 販売部  
FAX03-3512-0166

## 『自社でもできる 食品微生物の検査』

冊 注文します。

フリガナ		連絡事項 ※ご注文はこちらまで <b>日本細菌検査(株)</b> <b>Fax: 06-6395-3737</b> [お問合せ先] 日本細菌検査 株式会社 〒532-0005 大阪市淀川区三国本町 2-13-59 TEL: 06-6395-3731 FAX: 06-6395-3737 URL <a href="http://www.bacct.com">http://www.bacct.com</a>
お名前		
勤務先		
ご部署		
送り先ご住所 (自宅) (勤務先)	(〒 - )	
電話	FAX	

お問合せ先: (株)幸書房 〒101-0051東京都千代田区神田神保町3-17 TEL03-3512-0165 FAX03-3512-0166