

品質管理への取り組み

お客様に安全な商品をお届けするため
公的機関による定期的な食品微生物検査に加え
バイオ研究品質管理室で自主的に検査を行っています

1. 検査対象細菌

- ① 黄色ブドウ球菌
- ② 大腸菌群
- ③ 一般生菌

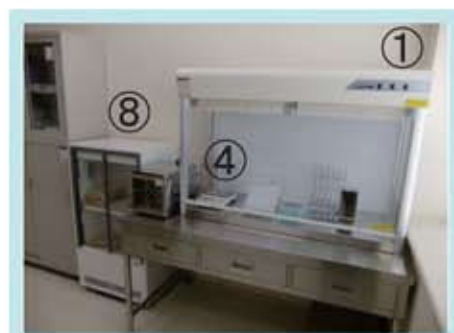
黄色ブドウ球菌

一般生菌

大腸菌群

2. 検査装置

- ① クリーンベンチ
- ② 食品微生物迅速検査機
- ③ サイエンスオートクレーブ
- ④ 電子天秤
- ⑤ ミニバーナー
- ⑥ コロニーカウンター
- ⑦ マイクロピペット
- ⑧ 冷蔵ショーケース
- ⑨ 専用培地他



加工機械、作業員の清潔度についても
定期的に ATP 拭き取り検査を実施し
商品の汚染防止に努めています

