

# 食品クレーム品検査セットのご案内



お客様からの商品のクレームには様々な理由があり、異味、異臭、膨張、変色、カビ、異物混入などが挙げられます。その中で異味、異臭、膨張など外観からは原因が判断できず、菌の原因が考えられる場合に、原因追究に必要な検査をセットでお選び頂けるように致しました。ぜひご利用頂けますよう、どうか宜しくお願い申し上げます。

## ●検査ご依頼の流れ

異味・異臭・膨張・変色・カビ・異物等のクレーム

異味・異臭・膨張  
(原因物質が固体で存在しない場合など)

変色・カビ・異物

異物鑑別検査へ

### ◆食品クレーム品検査セット◆

検査項目：一般生菌数・酵母数・乳酸菌数・微生物鏡検検査・pH(試験紙)  
検体写真・参考情報付き報告書

検体はクレーム品(1個)と正常品(2個)をご用意下さい。

\*クレーム品が密閉包装食品の場合には、別途 **クロストリジウム数** の検査追加を、  
低温(冷蔵)保存食品の場合には、**低温細菌数** の検査追加を推奨致します。

まず、微生物鏡検検査・pH試験紙での結果で速報をお出し致します。  
すべての検査結果が出次第、写真・参考情報付きの報告書を提出致します。

さらに、必要に応じて以下の項目を追加して頂けます。

- ・検出菌が何かを推定したい場合 : **細菌真菌同定**
- ・検出菌がクレームの原因かどうかを確認したい場合 : **再現試験**

## 食品クリーム品検査セット内容（膨張・異味・異臭クリーム向け）

セット検査項目：一般生菌数・酵母数・乳酸菌数・微生物鏡検検査・pH（試験紙）  
クロストリジウム数・低温細菌数

セット項目	一般生菌数	食材中に生存している菌の総数（厳密には試験条件で発育した菌の総数）
	酵母数	酵母様真菌の存在を確認します。環境中にも比較的多く存在し、ガス等を産生し、膨張や腐敗の原因となる場合があります。
	乳酸菌数	乳酸菌の存在を確認します。乳酸菌はガス等を産生し、膨張や腐敗の原因となる場合があります。一般生菌数の検査では、検出されない乳酸菌も存在します。
	微生物鏡検検査	菌が死滅している、もしくは培養できない場合にも、その存在を確認することができます。
	pH（試験紙）	商品が極端に酸性やアルカリ性に偏っていないかを簡易的に確認します。菌が増殖すると、いずれかに傾く可能性があります。
追加項目	クロストリジウム数	密閉包装食品向けの検査です。耐熱性芽胞を持ち、酸素が存在すると増殖できない菌の存在を確認します。 一般生菌数、酵母数、乳酸菌数の検査では検出されません。
	低温細菌数	低温（冷蔵）保存食品向けの検査です。低温で発育する菌の存在を確認します。一般生菌数の検査では検出されない菌も存在します。

別途追加項目：細菌真菌同定・再現試験

追加項目	細菌真菌同定	上記項目で多量に検出された菌についての同定検査で、クリームの原因菌を推定できます。
	再現試験	検出菌がクリームの原因かどうかの検査です。クリーム商品から検出された菌の一部を正常品に添加し、同様の現象が再現されることを確認することにより、原因を特定します。検出された菌が培地では増殖しなくても、現象の起きた食品（正常品）であれば増殖し、膨張等の現象が再現される可能性があります。

### 【お問い合わせ先】

株式会社ファルコライフサイエンス 食品衛生環境営業部  
〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2  
TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477

ホームページ <http://www.falco-life.co.jp/> E-mail [info@falco-life.co.jp](mailto:info@falco-life.co.jp)

