

JIFE

会社案内

BUSINESS GUIDANCE

食品の安全と安心を検査でトータルにサポート



厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2005 認定試験所
株式会社 日本食品エコロジー研究所
Japan Institute of Foods Ecology, Inc.

健康でいることは すべての人々の 共通の願いです。

近年、食生活の利便性を求める一方で、食品の安全、安心について消費者の関心は非常に高まっています。

このような社会情勢の中で、衛生的で安全な食品を提供する為には、

確かな検査に裏付けされた科学的な衛生管理が重要であると考えられます。

私たちは、お客様がいま何を必要とされているか、何を目指しておられるかをお聞きして、

ご満足いただける検査システムをご提案いたします。

弊社は最新の検査技術を追求し、食環境という面から人々の健康を守っていきたいと考えています。

企業理念 CORPORATE PHILOSOPHY

検査を通じて、食環境の安全確保に貢献し、
人々の健康をサポートします。



食品の品質と安全のために

For Quality and Safety of Foods

食品・食材検査

- 微生物検査
- 保存試験
- 栄養成分分析
- 食物アレルギー検査
- 食品添加物検査
- 残留農薬検査
- 残留動物用医薬品検査
- 輸入食品検査
- 放射能検査
- 異物同定・クレーム品検査

食品取扱者の衛生管理

- 腸内細菌検査
- ノロウイルス検査

水質検査

- 建築物飲料水の水質検査
- プール水の水質検査
- 浴槽水の水質検査

衛生検査

- 点検調査・監査
- 拭き取り検査
- 食品微生物検査
- 衛生指導講習会
- HACCP構築支援

化粧品等の検査

- 保存効力試験
- 微生物試験
- 除菌試験(洗剤・石けん)

会社概要 OUTLINE

- 商 号 株式会社日本食品エコロジー研究所
Japan Institute of Foods Ecology, Inc.
- 代 表 者 代表取締役社長 勝間田 清人
代表取締役副社長 森 敏昭
- 資 本 金 9,000万円
- 決 算 期 3月31日
- 設立年月日 平成12年(2000年)8月1日
- 本 社 神戸市中央区小野浜町1番9号
TEL (078) 321-2311 (代表) FAX (078) 321-3066
- 事 業 内 容 食品微生物検査、理化学検査、放射能検査、食品保存試験、栄養成分分析、
検便検査、衛生検査、水質検査、化粧品検査、洗剤の除菌試験
厚生労働省登録検査機関 厚生労働省発近厚1210第1号(食品衛生法)
- 資 格 医薬品試験検査機関 登録番号 第174号(医薬品医療機器法)(神戸市)
医薬品試験検査機関 登録番号 第185号(医薬品医療機器法)(守口市)
兵庫県登録衛生検査所 神医第11D-003号(臨床検査技師法)
兵庫県登録建築物飲料水水質検査業 兵庫県15水第11号の5(ビル衛生管理法)
大阪版食の安全安心認証制度認証機関 食第1330号
- 認 定 洗剤・石けん公正取引協議会認定機関 ①認定番号 DSFTC・除菌一所用(スポンジ)ー2205
②認定番号 DSFTC・除菌一住宅用ー2206
ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 認定番号 87001

食品・食材検査

食品は、安心して食べられることが大事です。

微生物検査

食中毒や変性・腐敗を防止するには、
製品の特性に応じた微生物検査による安全性の
定期的な確認が必要です。
公定法に準拠した確かな検査で、
信頼できる検査結果を迅速にお届けいたします。

保存試験

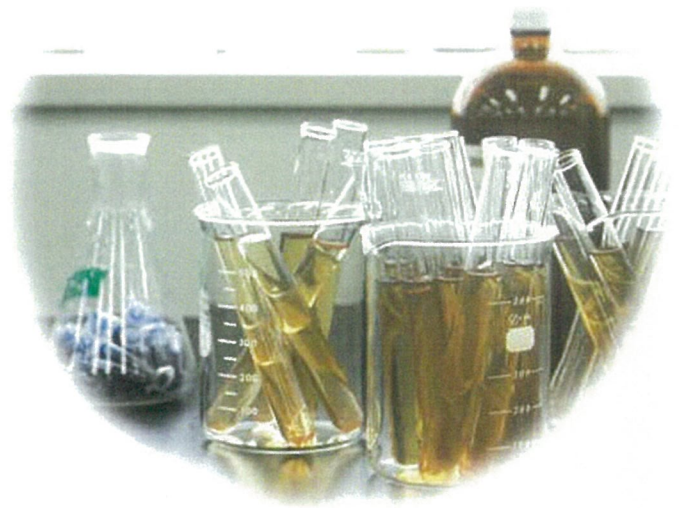
食品を一定温度で保存し、
菌数の変化や油脂の変化を検査します。
消費期限・賞味期限の設定にも必要です。

栄養成分分析

食品表示法に基づき、表示が義務づけられている
主要栄養成分や微量成分を分析します。

食物アレルギー検査

表示が義務づけられている特定原材料を検査します。
キャリーオーバーやコンタミネーションの発見に有用です。





食品添加物試験

保存料や合成着色料などの食品添加物を測定します。
添加物使用状況を検証するほか、
添加物混入のチェックに有用です。

残留農薬等検査

残留農薬・抗生物質など食材に残留する
危害物質の測定を行います。
消費者に安心安全な食品を提供するために必要です。

輸入食品検査

厚生労働省登録検査機関として、
輸入食品等の命令検査、自主検査を実施しています。
正確で信頼できる検査結果を迅速に提供いたします。



放射能検査

食品衛生法に基づき、国内流通品だけでなく、
輸出輸入品の放射能検査を行います。



異物同定・クレーム品検査

食品に混入した異物等を同定します。
検査の性格上、迅速に対応いたします。
同定・分析に時間を要する場合は経過を中間報告いたします。

食品取扱者の衛生管理

安全な食品を提供するためには食品取扱者の健康管理が必要です。

腸内細菌検査(検便検査)

二次感染と食品の病原微生物汚染を防止するため、食品業務従事者について月1回以上の定期実施が必要です。
また、健康保菌者の判別に有効です。

ノロウイルス検査

大量調理施設衛生管理マニュアルにより、特に10月から3月の期間は食品業務従事者について検査の実施が求められ、食中毒の発生や人から人への感染を予防します。
また、健康保菌者の判別に有効です。



衛生検査

清潔で安全な食品を確実に提供できる環境を目指します。



拭き取り検査

食品工場や厨房などの設備・器具や食品業務従事者の手指に付着した細菌・ノロウイルスをチェックします。

点検調査・監査

調査員が食品工場や厨房などにお伺いをして作業環境の衛生状態をチェックします。

食品微生物検査

食品の微生物検査を実施することで、食材の調達から加工・保存・提供までの衛生状態の総合評価を行います。

衛生指導講習会

食品取扱者や新規採用者を対象に食品衛生や食中毒予防等について衛生指導を行います。



HACCP構築支援

食品の製造過程であらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定し、継続的に監視・モニタリングすることで危害の発生を未然に防ぐシステムです。
HACCP導入の計画から構築まで、ステップに応じた適切なアドバイスを行います。

水質検査

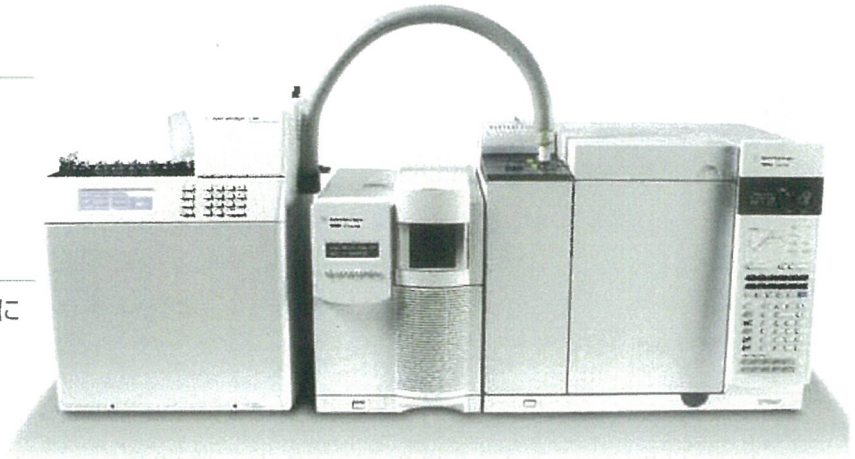
水は生命や生活にとって
欠くことが出来ない大切な資源です。

建築物飲料水の水質検査

入居者等の健康と快適生活を守るためには、
定期的な水質検査が必要です。

プール水の水質検査

競泳用や学校プールでは、遊泳者が快適で衛生的に
利用できるように、水質基準が定められており、
基準に適合した水質を維持・管理するために
水質検査が必要です。



浴槽水の水質検査

公衆浴場、スポーツジム、旅館、病院、介護施設などの
入浴施設を対象に水質基準に基づく検査や
レジオネラ属菌などの微生物検査を行います。
特に患者、高齢者が入浴する施設等では、
欠かすことの出来ない検査です。

化粧品等の検査

日々使用される化粧品の
品質保証のお手伝いをします。

保存効力試験

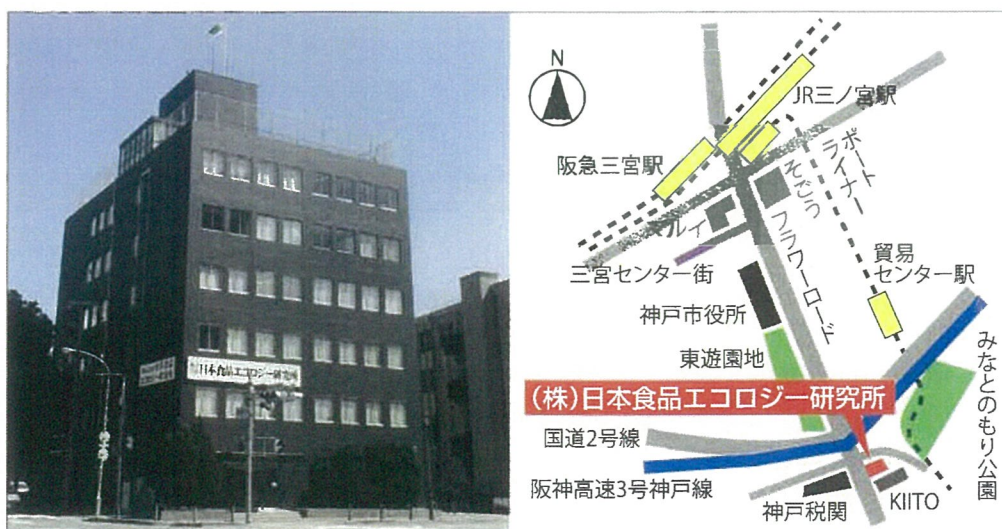
微生物試験

化粧品等の安全性、品質に関わる保存効力試験や
微生物試験を行います。

除菌検査

洗剤（住宅用洗剤・台所用洗剤）について、
洗剤、石けん公正取引協議会が定める
除菌試験を行います。





株式会社 日本食品エコロジー研究所
Japan Institute of Foods Ecology, Inc.

〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号
本社 TEL (078) 321-2311 FAX (078) 321-3066
ホームページ <https://www.jife.co.jp/> メールアドレス jife-inq@hugp.com



衛生検査

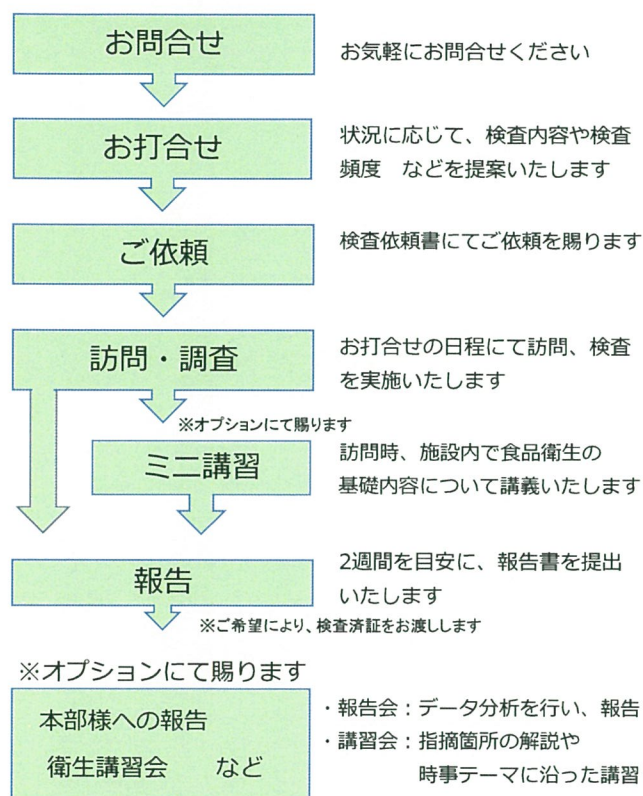
給食施設、レストランなどの調理場や、食品製造工場やスーパーの加工場など、食品を取扱うさまざまな施設の衛生管理の向上・維持を図るため、私たち食品衛生の専門家が訪問し、

【ガイドライン】※に沿ったチェックリストをもとに、施設の衛生状態を調査し、報告いたします。

※食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(H26.10.14)

ご希望により、以下のオプションも承ります。ご要望をお聞かせください。

- ・ **食品微生物検査**：施設内調理品が適切に調理されたか、公定法に準拠した確かな検査で、信頼できる検査結果をお届けします。
- ・ **拭取り検査**：施設・設備、作業者手指に付着した細菌やノロウイルスをチェックします。
- ・ お客様の状況を分析、指摘箇所の解説や衛生レベルアップを目指した**従業員教育訓練**、**マニュアルの監修**なども承ります。



衛生調査報告書 (インベシビシヨウキョウ、等別)

品類名	調査品名	調査日	調査所	調査者
食品名	品名	調査日	調査所	調査者

衛生調査項目

1. 衛生管理状況

2. 衛生設備状況

3. 衛生管理状況

4. 衛生設備状況

5. 衛生管理状況

6. 衛生設備状況

7. 衛生管理状況

8. 衛生設備状況

9. 衛生管理状況

10. 衛生設備状況

衛生調査結果

1. 衛生管理状況

2. 衛生設備状況

3. 衛生管理状況

4. 衛生設備状況

5. 衛生管理状況

6. 衛生設備状況

7. 衛生管理状況

8. 衛生設備状況

9. 衛生管理状況

10. 衛生設備状況

衛生調査項目

1. 衛生管理状況

2. 衛生設備状況

3. 衛生管理状況

4. 衛生設備状況

5. 衛生管理状況

6. 衛生設備状況

7. 衛生管理状況

8. 衛生設備状況

9. 衛生管理状況

10. 衛生設備状況

衛生調査結果

1. 衛生管理状況

2. 衛生設備状況

3. 衛生管理状況

4. 衛生設備状況

5. 衛生管理状況

6. 衛生設備状況

7. 衛生管理状況

8. 衛生設備状況

9. 衛生管理状況

10. 衛生設備状況



HACCP支援

JFS-B規格 適合証明

※別途、ご案内させていただきます

適合証明証の発行まで、一貫してサポートを実施いたします

大阪版食の安全安心認証制度

※別途、ご案内させていただきます

弊社は、2018年 大阪府から認証機関として指定されました

HACCP制度化対応サポート

※別途、案内させていただきます

上記認証以外でも、HACCP制度化対応をサポートいたします

厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)
ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 認定番号 87001
株式会社日本食品エコロジー研究所
〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号
TEL. (078) 321-2311 FAX. (078) 321-3066

ホームページからのお問い合わせも受け付けております。



E-mail : jife-inq@hugp.com
URL : <https://jife.co.jp>

JFS-A/B 規格適合証明取得をサポート

(民間認証：当社でサポートから取得まで可能)

JFS-A/B 規格って何？

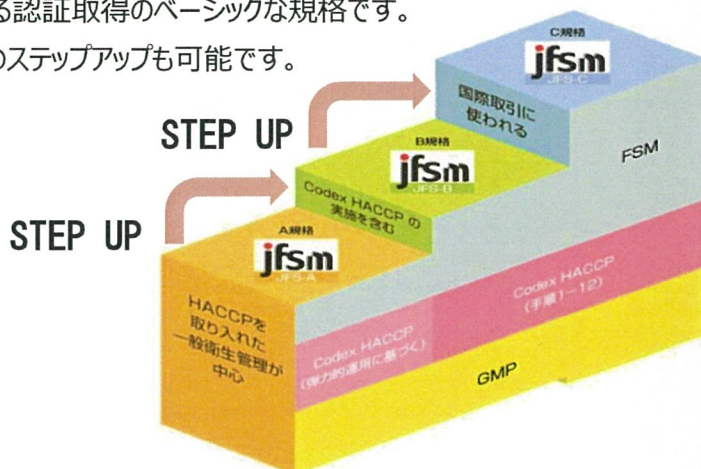
JFSとはJFSM (一般財団法人 食品安全マネジメント協会) が運営する日本発の食品安全マネジメント規格です。

A 規格は HACCP 制度化対応として、食品安全に関する認証取得のベーシックな規格です。

B 規格は Codex HACCP に対応しており、A 規格からのステップアップも可能です。

各規格の適合証明 (取得) を受けるには…

1. システム構築 (GMP、HACCP、FSM)
 2. 書類準備 (記録類等)
 3. 運用の実施、記録
 4. 検証、見直し、是正処置
- などの準備が必要です。



【取得のメリット】

- ①顧客信頼度の更なるアップ！⇒ JFSM ウェブサイトにアップ ⇒ ビジネスチャンスがアップ！！
- ②二者監査の効率化⇒ 取引先からの監査回数や内容が軽減化される期待大
- ③HACCP 制度化対応⇒ 規格を取得している企業が増加傾向にあり、取引条件として要求されても対応可
何となくむずかしそう…

大丈夫です！ JFS-A/B 規格 監査会社である 私たちがサポートします！

【サポート内容】

貴社に訪問し、現場の状況確認や運用構築等をサポートいたします

- ①GMP、HACCP、FSM の構築・運用サポート
- ②JFS-A/B 規格の監査に向けたサポートおよび、監査、適合証明発行まで弊社で一貫して対応可能です
- ③資料の確認、アドバイス
- ④HACCP チームの活動支援、および勉強会
- ⑤その他お問合せ、ご相談対応(メール、WEB 会議へのオブザーバー参加) など

弊社は、一般財団法人 食品安全マネジメント協会より

JFS 監査及び適合証明プログラムに基づく監査会社に登録 されました

厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)

ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 認定番号 87001

株式会社日本食品エコロジー研究所

〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL. (078) 321 - 2311 FAX. (078) 321 - 3066

E-mail : jife-inq@hugp.com

URL : <https://jife.co.jp>

ホームページからのお問い合わせも受け付けております。



HACCP 制度化に対応したサポート（HACCP プランを作成、手引書に沿ってサポート 等）

経験豊富なスタッフが HACCP プランの作成をサポートします！

『HACCP 制度化』ってよく聞くようになったけど、実際にどんなことが求められているの？

2021年6月HACCPの完全制度化では、原則として全ての食品等事業者に一般的衛生管理に加え、**HACCPに沿った衛生管理の実施**が求められています。

Codex HACCP 7原則に基づく衛生管理として、

①衛生管理計画の作成 ②実施状況の記録と保管
をしなければなりません。

あるいは、小規模事業者さまなど取扱う食品特性により、

各業界団体作成の手引書を参考に、HACCPの考え方を取入れた衛生管理を行わなければなりません。

なんだか難しそうとお考えの方、自分たちだけでは取り組めそうにないと思っている方、

何から始めたらいいかわからないとお考えの方、**今すぐJIFEへお問い合わせください！**

大丈夫！一緒に
頑張りましょう♪

出来る
かなあ？



Codex HACCP に基づく管理

1. 工程上の**危害**をピックアップ
2. その危害を防止・除去・低減する工程を決める
3. その工程を管理する**基準**を決める
4. 基準が常に満たされることを確認する
5. 問題発生時の修正、改善方法を決める
6. 1～5が機能していることを振り返り、見直す
7. 管理状況を記録・保管します

HACCP の考え方を取入れた衛生管理

1. 手引書を読み「何が危ないか」確認する
2. **衛生管理計画**を作成する
3. 内容を従業員に周知する
4. 実施したことを記録する
5. 記録を保存する
6. 実施内容や記録を定期的に見直す

厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)
ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 認定番号 87001
株式会社 日本食品エコロジー研究所
〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号
TEL. (078) 321 - 2311 FAX. (078) 321 - 3066

E-mail : jife-inq@hugp.com
URL : <https://jife.co.jp>

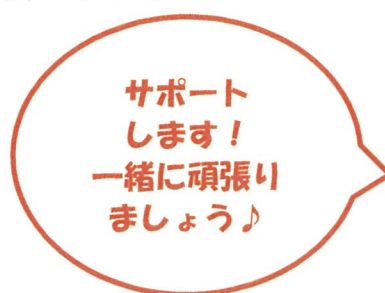
ホームページからのお問い合わせも受け付けております。



HACCP に沿った衛生管理が完全制度化されました

令和3年6月「食品衛生法等の一部を改正する法律」が完全施行され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されました。原則として全ての食品等事業者が対象です。

※民間規格や都道府県認証の取得は法律では求められていません



サポート!?どんなことしてくれるの?

[サポート内容]

JFS-B 規格適合証明取得をサポート（民間認証：当社でサポートから取得まで可能）

JFS-A 規格適合証明取得をサポート（民間認証：当社でサポートから取得まで可能）

大阪版食の安全安心認証制度認証取得をサポート

（大阪府認証：当社でサポートから取得まで可能）

HACCP 制度化に対応したサポート（HACCP プランを作成、手引書に沿ってサポート 等）

認証取得希望の方も、そこまでは難しそう...という方も

まずはご相談ください！

お問合せは下記の TEL・FAX・メール・HP よりお待ちしております！

厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)
ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 認定番号 87001
株式会社日本食品エコロジー研究所
〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号
TEL. (078) 321 - 2311 FAX. (078) 321 - 3066

E-mail : jife-inq@hugp.com
URL : <https://jife.co.jp>

ホームページからのお問い合わせも受け付けております。

