



PERRY JOHNSON LABORATORY ACCREDITATION, INC.

Certificate of Accreditation

Perry Johnson Laboratory Accreditation, Inc. has assessed the Laboratory of:

KIBUN FOOD SAFETY CENTER INC.

44 Takase-cho, Funabashi-shi, Chiba 273-0014

(Hereinafter called the Organization) and hereby declares that Organization is accredited in accordance with the recognized International Standard:

ISO/IEC 17025:2017

This accreditation demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (as outlined by the joint ISO-ILAC-IAF Communiqué dated April 2017):

Coliforms test in fish paste products based on “Specifications and Standards for Food, Food Additives, Etc.” and Aerobic plate count, coliforms and staph aureus tests in food based on “Standard Methods of Analysis in Food Safety Regulation (Microbiological)”, Wheat allergen test in food based on “Inspection Method of Food Including Allergenic Substances, and Histamine test in Food”
(As detailed in the supplement)

Accreditation claims for such testing and/or calibration services shall only be made from addresses referenced within this certificate. This Accreditation is granted subject to the system rules governing the Accreditation referred to above, and the Organization hereby covenants with the Accreditation body’s duty to observe and comply with the said rules.

For PJLA:

Tracy Szerszen
President

Initial Accreditation Date:

July 4, 2017

Issue Date:

August 9, 2023

Expiration Date:

August 31, 2025

Accreditation No.:

93606

Certificate No.:

L23-593

Perry Johnson Laboratory
Accreditation, Inc. (PJLA)
755 W. Big Beaver, Suite 1325
Troy, Michigan 48084

The validity of this certificate is maintained through ongoing assessments based on a continuous accreditation cycle. The validity of this certificate should be confirmed through the PJLA website: www.pjilabs.com



Certificate of Accreditation: Supplement

KIBUN FOOD SAFETY CENTER INC.

44 Takase-cho, Funabashi-shi, Chiba 273-0014

Contact Name: Tatsuya Takahashi Phone: 047-400-5365

Accreditation is granted to the facility to perform the following testing:

FIELD OF TEST	ITEMS, MATERIALS OR PRODUCTS TESTED	SPECIFIC TESTS OR PROPERTIES MEASURED	SPECIFICATION, STANDARD METHOD OR TECHNIQUE USED	RANGE (WHERE APPROPRIATE) AND DETECTION LIMIT
Microbiological ^F	Fish paste products (except for surimi fish paste) Food (prepared food)	Aerobic plate count	Microbial Inspection Manual (SFC-S003) On the basis of: “Standard Methods of Analysis in Food Safety Regulation (Microbiological) Chapter 2, 2-1. Aerobic Plate Count”	< 300 CFU/g
		Staph aureus	Microbial Inspection Manual (SFC-S003) On the basis of: “Standard Methods of Analysis in Food Safety Regulation (Microbiological) Chapter 2, 8. Staph Aureus (1) Official Analytical methods”	Positive/Negative
	Fish paste products (except for surimi fish paste)	Coliforms	Microbial Inspection Manual (SFC-S003) “Specifications and Standards for Food, Food Additives, Etc.” (Ministry of Health and Welfare Notification No. 370, December 28, 1959), and Partial revision of “Ordinance for Enforcement of the Food Sanitation Act” and “Specifications and Standards for Food, Food Additives, Etc.” (Einyu No. 54, March 17, 1993)	
	Food (prepared food)		Microbial Inspection Manual (SFC-S003) On the basis of: “Standard Methods of Analysis in Food Safety Regulation (Microbiological) Chapter 2, 2-3. ③(a) Coliforms 2) Methods by Agar Medium”	



Certificate of Accreditation: Supplement

KIBUN FOOD SAFETY CENTER INC.

44 Takase-cho, Funabashi-shi, Chiba 273-0014
Contact Name: Tatsuya Takahashi: 047-400-5365

Accreditation is granted to the facility to perform the following testing:

FIELD OF TEST	ITEMS, MATERIALS OR PRODUCTS TESTED	SPECIFIC TESTS OR PROPERTIES MEASURED	SPECIFICATION, STANDARD METHOD OR TECHNIQUE USED	RANGE (WHERE APPROPRIATE) AND DETECTION LIMIT
Biological ^F	Food	Wheat allergen	Quantitative Determination Manual for Specified Ingredients (SFC-S004) On the basis of: “Inspection Method of Food Including Allergenic Substances 2.1. Quantitative Determination Method” (Notification No. 286 Consumer Affairs Agency September 10, 2010)	Labeling standards: 10 µg/g
Chemical ^F	Mackerel Fish sauce	Histamine	Quantitative Determination Manual for Histamine (SFC-S005) On the basis of: AOAC PTM certification No.041802	LOQ: Mackerel: 5 µg/g Fish sauce: 40 µg/g

1. The presence of a superscript F means that the laboratory performs testing of the indicated parameter at its fixed location. Example: Outside Micrometer ^F would mean that the laboratory performs this testing at its fixed location



ペリージョンソン ラボラトリー アクレディテーション インク

認 定 証

ペリージョンソン ラボラトリー アクレディテーション インクは、
下記の試験所を審査しました。

株式会社 紀文安全食品センター

〒273-0014 千葉県船橋市高瀬町 44 番

ここに本組織が、以下の認知された国際規格に基づき、認定されたことを証します。

ISO/IEC 17025:2017

本認定により、以下の範囲及び試験所品質マネジメントシステムの運営における技術的能力を
実証するものとします。(2017年4月発行 ISO-ILAC-IAF 共同コミュニケに準ずる)

食品、添加物等の規格基準に基づく魚肉練り製品の大腸菌群試験及び
食品衛生検査指針（微生物編）に基づく食品の生菌数、大腸菌群及び黄色ブドウ球菌試験、
及びアレルギー物質を含む食品の検査方法に基づく食品の小麦アレルギー物質試験、
及び食品のヒスタミン試験
(詳細は付属書に記述)

上記試験及び／又は校正サービスに対する認定資格は本認定証内で言及された住所のみを対象とする。本認定は、
上記規格の認定を管理するシステム規定に従い授与され、組織はその規定を遵守し、認定機関の任務を尊重する
ことをここに誓約する。

PJLA

初回認定日
2017年7月4日

発行日
2023年8月9日

認定証有効期限
2025年8月31日

認定番号
93606

認定証番号
L23-593

トレーシー サーツェン
プレジデント

Perry Johnson Laboratory
Accreditation, Inc. (PJLA)
755 W. Big Beaver Rd., Suite 1325
Troy, Michigan 48084

この認定証の有効性は、持続された認定に基づく継続審査を通して維持されています。
PJLA ウェブサイト (www.pjllabs.com) でご確認いただけます。

尚、本認定証は日本語翻訳版であり、英文の認定証を正式のものとする。



認定証付属書

株式会社 紀文安全食品センター

〒273-0014 千葉県船橋市高瀬町 44 番

高橋 達也 Tel: 047-400-5365

本認定を、上記組織の実施する下記試験について授与する。

試験分野	試験・測定対象 (品目、材料、製品)	試験の内容または 測定する属性	適用された仕様、基準 または手法	範囲および 検出限界
微生物 試験 ^F	魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く) 食品(そうざい)	生菌数	食品衛生検査指針(微生物編)第2章 2-1.細菌数に基づく 微生物検査マニュアル(SFC-S003)	<300 CFU/g
		黄色ブドウ球菌	食品衛生検査指針(微生物編)第2章 8 黄色ブドウ球菌(1)公定法に基づく 微生物検査マニュアル(SFC-S003)	陰性、陽性
	魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く)	大腸菌群	食品、添加物等の規格基準(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)及び食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について(平成5年3月17日衛乳第54号)に基づく 微生物検査マニュアル(SFC-S003)	
	食品(そうざい)	大腸菌群	食品衛生検査指針(微生物編)第2章 2-3.③(a)大腸菌群 2)寒天培地による方法に基づく 微生物検査マニュアル(SFC-S003)	
生物的 試験 ^F	食品	小麦アレルギー物質	アレルギー物質を含む食品の検査方法(平成22年9月10日付け消費表第286号消費者庁次長通知) 2.1. 定量検査法に基づく 特定原材料定量検査マニュアル(SFC-S004)	表示基準 10 µg/g
化学的 試験 ^F	サバ科魚類 魚醤	ヒスタミン	AOAC PTM certification No.041802に基づく ヒスタミン定量検査マニュアル(SFC-S005)	定量下限値 サバ科魚類 5 µg/g 魚醤 40 µg/g

1. 上付き文字“F”は、試験所が固定された位置で示されたパラメータの試験を実行することを意味している。
(例：“Outside Micrometer^F”は、試験所が固定された位置でこの試験を行うことを明確にしている。)