



PERRY JOHNSON LABORATORY ACCREDITATION, INC.

Certificate of Accreditation

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

KIBUN FOOD SAFETY CENTER INC.

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

*and hereby declares that the Organization is accredited in accordance with
the recognized International Standard:*

ISO/IEC 17025:2017

Whereby, technical competence has been confirmed for the associated scope supplement, in the fields of:

***Biological Testing (Microbiological Testing), Biological Testing, Chemical Testing
(As detailed in the supplement)***

Accreditation claims for conformity assessment activities shall only be made from the addresses referenced within this certificate and shall apply solely to those activities identified in the related scope.

This Accreditation is granted subject to the Accreditation Body rules governing the Accreditation referred to above, and the Organization hereby commits to observing and complying with those rules in their entirety.

For PJLA:

Tracy Szerszen
President

Initial Accreditation Date:
July 4, 2017

Issue Date:
July 14, 2025

Expiration Date:
August 31, 2027

Accreditation No.:
93606

Certificate No.:
L25-517

Perry Johnson Laboratory Accreditation, Inc. (PJLA)
755 W. Big Beaver Rd., 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.pjlabs.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 conformity assessment activities:

FIELD OF TEST	ITEMS, MATERIALS, OR PRODUCTS TESTED	COMPONENT, CHARACTERISTIC, PARAMETER TESTED	SPECIFICATION OR STANDARD METHOD	TECHNOLOGY OR TECHNIQUE USED	FLEX CODE	LOCATION OF ACTIVITY
Biological (Microbiological)	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”	Balance Plating < 300 CFU/g	F1, F4	F
		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”	Balance Plating Positive/Negative	F1, F4	F
	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)	Balance Liquid culture Positive/Negative	F1, F4	F
	Food (prepared food)	Coliforms	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”	Balance Liquid culture Positive/Negative	F1, F4	F



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 conformity assessment activities:

FIELD OF TEST	ITEMS, MATERIALS, OR PRODUCTS TESTED	COMPONENT, CHARACTERISTIC, PARAMETER TESTED	SPECIFICATION OR STANDARD METHOD	TECHNOLOGY OR TECHNIQUE USED	FLEX CODE	LOCATION OF ACTIVITY
Biological	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)	Balance, Absorption spectrophotometry Labeling standards: 10 µg/g	F1, F4	F
Chemical	Mackerel Fish sauce	Histamine	Quantitative Determination Manual for Histamine (SFC-S005) On the basis of: AOAC PTM certification No.041802	Balance, Absorption spectrophotometry LOQ: Mackerel: 5 µg/g Fish sauce: 40 µg/g	F1, F4	F

1. Location of activity: Location Code – Location
F - Conformity assessment activity is performed at the CABs fixed facility
2. Flex Code:
F0- Fixed scope item. No deviations allowed to the line item as identified, except for updating to the most recent version of an accredited standard method after verification.
F1- Laboratory has the capability to test a new item, material, matrix, or product similar in composition to item, material, matrix, or product identified on the scope
F2- Laboratory has the capability to introduce the newest revision of an accredited authoritative standard method (with no modifications) identified on the scope
F3- Laboratory has the capability to introduce a parameter/component/analyte to an accredited test method identified on the scope
F4- Laboratory has the capability to introduce a new revision of an accredited non-standard method using the same technology or technique identified on the scope
F5- Laboratory has the capability to introduce a validated method that is equivalent to an accredited method (using same technology or technique) identified on the scope



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、
下記の組織を審査しました。

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、以下の分野において、関連する認定範囲付属書の技術的能力が確認されました。

生物学的試験(微生物試験)、生物学的試験、化学的試験
(詳細は付属書に記述)

適合性評価活動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し、関連する認定範囲で特定された活動のみに適用されます。
本認定は、上記規格の認定を管理する認定機関の規定に従って授与され、本組織はその規定を遵守することをここに誓約します。

PJLA

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 48064

初回認定日

2017 年 7 月 4 日

発行日

2025 年 7 月 14 日

認定証有効期限

2027 年 8 月 31 日

認定番号

93606

認定証番号

L25-517

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.pjlabs.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します。



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、上記組織が実施する下記の適合性評価活動について授与します。

試験分野	試験・測定対象 (品目、材料、製品)	試験された成分、 特性、パラメータ	仕様又は標準方法	適用された技術 又は手法	フレックス コード	活動 場所
生物的試験 (微生物試験)	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)	天秤 平板培養法 <300 CFU/g	F1、F4	F
		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)	天秤 平板培養法 陰性、陽性	F1、F4	F
	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)	天秤 液体培養法 陰性、陽性	F1、F4	F
	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)	天秤 液体培養法 陰性、陽性	F1、F4	F
生物的試験	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日付け消食表第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)	天秤 吸光光度法 表示基準 10 µg/g	F1、F4	F



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、上記組織が実施する下記の適合性評価活動について授与します。

試験分野	試験・測定対象 (品目、材料、製品)	試験された成分、 特性、パラメータ	仕様又は標準方法	適用された技術 又は手法	フレックス コード	活動 場所
化学的試験	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)	天秤 吸光光度法 定量下限値 サバ科魚類 5 µg/g 魚醤 40 µg/g	F1、F4	F

1. 活動場所（コード-活動場所）

F - 恒久的施設

2. フレックスコード

F0 - 固定スコープ項目（*フレキシブル認定対象外）

F1 - ラボラトリが試験・校正を行う能力の範囲で、特定された品目、材料、マトリックス、または製品と組成が類似する新しい品目、材料、マトリックス、または製品を対象とする。

F2 - ラボラトリが試験・校正を行う能力の範囲で、特定された認定済の基準又は手順の最新版（改訂なしを含む）を導入する場合を対象とする。

F3 - ラボラトリが試験・校正を行う能力の範囲で、特定された認定済の試験法に対するパラメータ/構成要素/分析物を導入する場合を対象とする。

F4 - ラボラトリが試験・校正を行う能力の範囲で、特定された同じ技術または手法を用いて、認定済の非標準法の新たな改訂版を導入する場合を対象とする。

F5 - ラボラトリが試験・校正を行う能力の範囲で、特定された認定済の方法（同一の技術または手法を用いる）と同等の妥当性が確認された方法を導入する場合を対象とする。