

[出張検査サービス] 安全と安心の 完璧サポート

弊社の品質管理スタッフが、直接お客様に訪問して現場のチェックや衛生面でのアドバイスを行わせていただきます。

厨房の衛生状態を
チェックして
みませんか？

魚萬珍味堂の品質管理室より

衛生管理責任者様へ

衛生チェックセットのご案内

微生物の有無や数値、施設の状態を調べます。食品や厨房施設での菌の状態を測定することにより、現状の確認や改善対策に繋がります。

〈セット内容〉 調査員がお伺いし、衛生点検と拭き取り検査を行います。

①細菌検査 食品6品 拭き取り検査20箇所

検査項目：一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌
拭き取り箇所例：手指、まな板、包丁etc…
細菌数の基準を設定し、A,B,Cの3段階で判定



②施設の衛生チェック

チェック項目に基づいた衛生点検を実施します。
指摘箇所の写真を付けて報告書にまとめ、ご報告致します。

※上記衛生点検には、別途料金が必要です。

〈10日～2週間後に結果を郵送にてご報告致します。〉

衛生チェックの流れ

厨房の立入り検査



商品の衛生チェック



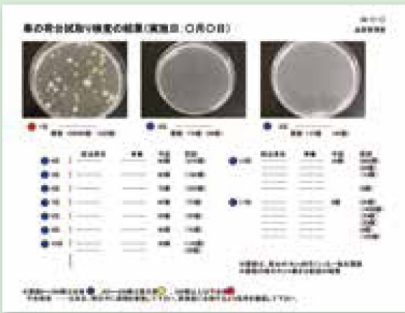
商品管理書類の作成



報告書の提出



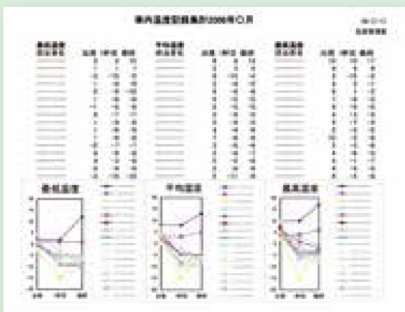
[車の荷台拭取り検査の結果]



[検査成績書]

黒門市場おせち魚まん 初発	黒門市場おせち魚まん 10°C2日後
項目	項目
一般生菌数	一般生菌数
大腸菌群	大腸菌群
大腸菌	大腸菌
黄色ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌
検出数	検出数
判定	判定

[車内温度記録集計]



[新聞取材記事]



※お問い合わせは、こちらまで ▶ TEL:06-6641-5791 FAX:06-6631-5790