

施設や食品の“健康診断”にぜひご利用ください

ふきとり検査のご案内

一般社団法人 愛知県食品衛生協会
食品衛生センター
TEL 0562-44-8401

調理施設内の衛生状態を把握するのに適したふきとり検査をご案内します。

ふきとり検査とは？

専用のサンプリング器具を用いて、まな板・包丁などの調理器具や従事者の手指等をふきとる簡単な検査です。その後弊社で培養し、細菌の状態を示した成績書と共に対処方法もお送りします。

- ◇専門の検査員が伺います。所要時間は5~10分程度でお手間はとらせません。
- ◇検査用に検体を準備していただく必要はありません。
- ◇食品の検査も可能です。(製品・調理品の品質を損なうことはありません。)

ふきとり検査の必要性

食品の微生物汚染には、原材料由来の一次汚染と、加工工程での二次汚染があります。より安全な食品を提供するためには、製品・施設・従事者などの衛生状況を把握し、“自主管理”することが重要です。

- ◇調理品…お客様に提供する直前の商品の衛生状況が確認できます。
- ◇調理施設内…調理器具等の洗浄が適切になされているか確認できます。
汚染場所の特定が可能になります。
- ◇従事者…手洗いが適切になされているか確認できます。
また従事者が触れる取手、ドアノブ、蛇口等の汚染状況が確認できます。

ふきとり検査の必要性

- ◇目に見えない菌を数値化することができ、施設の衛生状態の管理がしやすくなります。
- ◇製品の通常時の衛生状況を把握することにより、異常時の迅速な対応ができます。
- ◇チェーン店など複数施設の衛生管理の一元化が可能になります。
- ◇従事者の意識向上と衛生教育にお役立ていただけます。
- ◇お客様へ衛生意識の高いお店としてPRすることができます。(検査済証を発行します)
- ◇納入業者への牽制にもなります。
- ◇専門の検査員が直接伺うので、お客様の現場にあわせたアドバイスを提供させていただきます。