

拭き取り検査のご案内

- ・食中毒を防止するために、日々の清掃・殺菌後の衛生状況を確認することが重要です！
- ・厚生労働省の食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)には、「定期的に製品検査やふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認すること」と記載があります。

■ 採取場所

調理従事者の手指、冷蔵庫の取手、まな板、包丁、蛇口カランなど

■ 検査項目

一般生菌数 : 細菌の数を調べます。きちんと洗浄が出来ているか確認することができます。

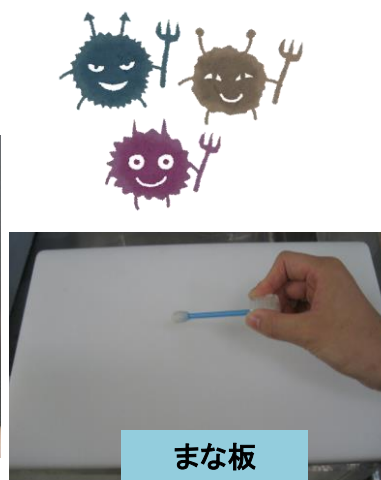
大腸菌群 : 汚染指標菌として調べます。

黄色ブドウ球菌 : 代表的な食中毒菌として調べます。健康な人でも人の手指、鼻の中などに常在し、適切な衛生管理が必要です。

■ 採取方法



■ サンプルング箇所(例)



※拭き取った綿棒を容器内に納め、液漏れがないようキャップを確実に閉めてください。

検体採取後は冷蔵にて保管ください。

■ 送付方法

クール便(冷蔵)にて返送ください。

厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)
ISO/IEC 17025:2005 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: info@jife.co.jp
URL : http://jife.co.jp

