

衛生検査

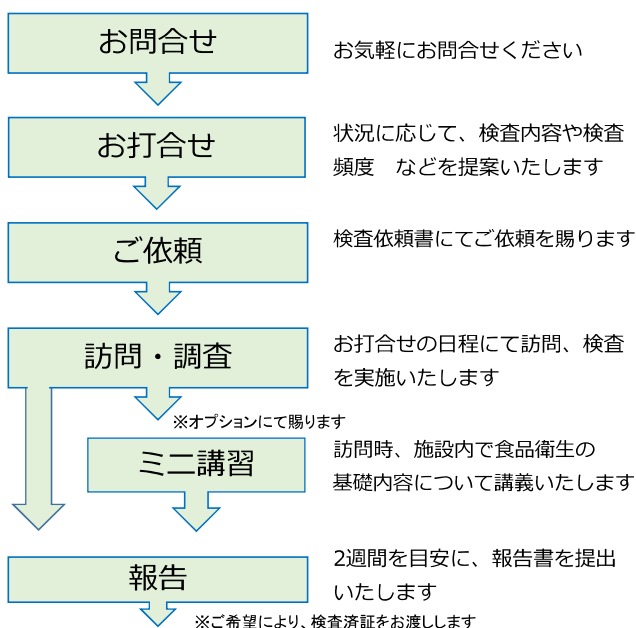
給食施設、レストランなどの調理場や、食品製造工場やスーパーの加工場など、食品を取扱うさまざまな施設の衛生管理の向上・維持を図るため、私たち食品衛生の専門家が訪問し、

【ガイドライン】※に沿ったチェックリストをもとに、施設の衛生状態を調査し、報告いたします。

※食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(H26.10.14)

ご希望により、以下のオプションも承ります。ご要望をお聞かせください。

- ・ **食品微生物検査**：施設内調理品が適切に調理されたか、公定法に準拠した確かな検査で、信頼できる検査結果をお届けします。
- ・ **拭取り検査**：施設・設備、作業者手指に付着した細菌やノロウイルスをチェックします。
- ・ お客様の状況を分析、**指摘箇所の解説**や衛生レベルアップを目指した**従業員教育訓練**、**マニュアルの監修**なども承ります。



※オプションにて賜ります

本部様への報告
衛生講習会 など

- ・ 報告会：データ分析を行い、報告
- ・ 講習会：指摘箇所の解説や時事テーマに沿った講習



HACCP支援

JFS-B規格 適合証明

※別途、ご案内させていただきます

適合証明書の発行まで、一貫してサポートを実施いたします

大阪版食の安全安心認証制度

※別途、ご案内させていただきます

弊社は、2018年 大阪府から認証機関として指定されました

HACCP制度化対応サポート

※別途、ご案内させていただきます

上記認証以外でも、HACCP制度化対応をサポートいたします

厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)
ISO/IEC 17025:2017 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

E-mail : jife-inq@hugp.com
URL : https://jife.co.jp

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。

