

# その食品は本当に安全ですか？

## 食品検査のご案内

近年、消費者の食の「安全・安心」に対する関心は高まる一方です。

食品の安全は、見た目では分かりません。「うちの製品は安全」と思っていた

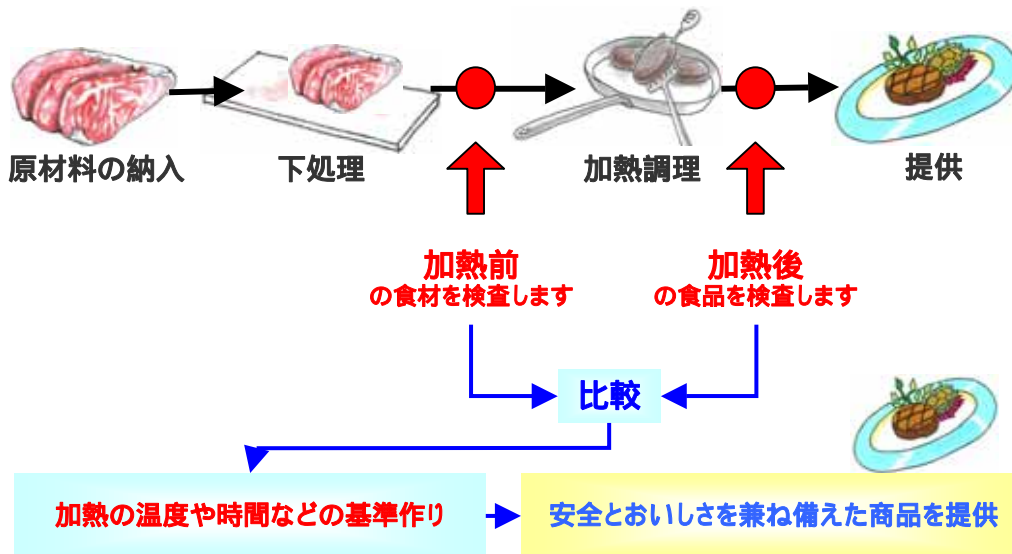
お客様が念のためにと検査を依頼し、結果を見てびっくりという例が少なくありません。

### 弊社では調理工程ごとの検査を承っております

#### 例えばステーキ肉の加熱が十分に出来ているかを確認する場合は

加熱前と加熱後の食品を検査して細菌数の比較をします。  
 加熱による殺菌効果の程度が分かり、**加熱の温度や時間などの調整**に役立ちます

#### (例)牛肉のステーキ 調理工程



#### 関連サービス

- 洗浄・殺菌度チェック
- 器具・機械などの拭取り検査
- 整理・整頓支援サービス
- 7S教育
- 衛生教育
- 作業手順書作成
- 衛生点検
- 衛生コンサルティング

目には見えない細菌を検査してみると、いろいろ気づくことがあります。

是非一度食品検査をお試ください、そして本当の「安全・安心」を確認してください。

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所  
 (株)町田予防衛生研究所

〒194-0013東京都町田市原町田3-9-9  
 TEL:042-725-2010  
 FAX:042-723-8265  
 URL:<http://www.mhcl.co.jp>

探っていただいた食品はクール宅急便(冷凍)で送付してください