

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。

弊社では最終製品の食品検査を承っております

消費者が購入する前の最終製品を検査し、製品の安全性を確認します。

細菌が多く検出された場合は、食中毒事故を防止するための対応を取る必要があります。

(例) パイキングのステーキ



最終製品



回収袋(滅菌袋)



最終製品の細菌数を確認します。
検査の結果が基準より多い場合は、
原因を検証いたします。

細菌検査

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。

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

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