

# 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と思い、出した検査の結果を見てびっくりという例が少なくありません。安全かどうかは、製品の微生物検査をしないと分かりません。是非一度試してみてください。

そして本当の「安全・安心」を確認してください。

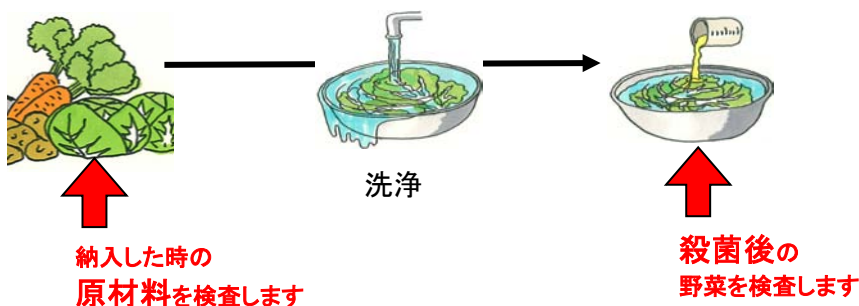
弊社では、検査機関として長年培った豊富な経験を生かし、お客様の「安全・安心」作りをお手伝いさせて頂いております。

### 作業ごとの食品検査を承っております

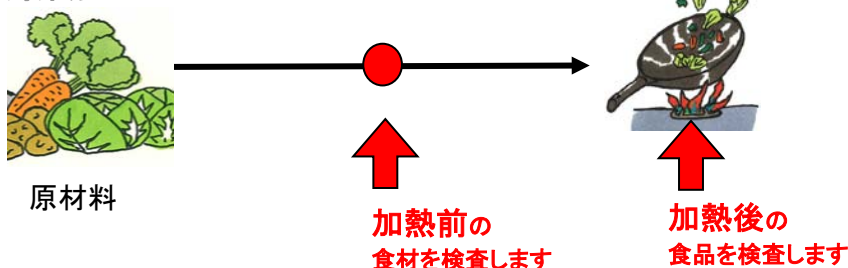
例えばサラダの洗浄・殺菌がちゃんと出来てるかを知りたい場合は仕入れた野菜に付いている細菌がどれだけいて、その野菜を殺菌した後、細菌の数がどうなっているかを調べると殺菌の効果わかります。

十分な加熱が出来ているかどうかを知りたい場合は加熱前と加熱後の食品を検査して細菌の数を比べます。

#### サラダ



#### 野菜炒め



#### 〈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>

※採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