

衛生管理サポートのご案内

外食厨房、量販店のバックヤード、食品工場の製造ライン（食品取扱い施設）の衛生管理の対策としては、設備・機械・器具等の衛生状態の維持管理が重要になります。

弊社では、衛生管理の基盤強化のため、食品衛生のプロのスタッフが現場にお伺いし、**衛生チェック・拭き取り検査・食材の収去・報告会・勉強会**を実施します。

第三者として定期的にチェックすることで、継続的な衛生状態の検証を行い、食品や調理器具の衛生状態が維持・管理できているかを確認して頂けます。

価格を抑えるため、基本的な衛生監査とオプションメニューの2段階に分け、予算に応じたメニューをご選択頂けますので、衛生監査の導入にぜひご検討下さい。

衛生監査
(基本メニュー)

報告会・勉強会
(オプションメニュー)

衛生管理の
基盤強化

衛生監査（基本メニュー）		オプションメニュー ※1	
衛生監査を実施し、現状を把握して頂きます。		検査結果に基づき、問題点の改善や食品衛生に関する基本的な知識の向上を図ります。	
衛生チェック	5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）を中心としたチェックリストに基づき、弊社スタッフが目視チェック及び聞き取り調査を行います。問題点があった場合は、その場で改善指導を行います。	問題点写真	衛生チェック時に問題となった箇所の写真を撮影し、報告書に反映します。
拭き取り検査	冷蔵庫取っ手・包丁・まな板・調理従事者の手指など、10～20ポイントの拭き取り検査を行います。 検査項目： 一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌	報告会	衛生検査結果に基づく結果解釈や問題点の改善方法などを調理従事者の方を中心にご説明致します。
食品細菌検査	加熱食材、非加熱食材など、2～5食材を収去し検査します。 検査項目： 一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌・大腸菌（定性）	勉強会	食中毒菌の説明や食中毒事例を用いて、食中毒予防・対策のポイントの紹介等、食品衛生に関する基本的な知識の向上を図ります。
結果報告	衛生チェック・拭き取り検査・食品検査の結果をまとめた報告書を作成します。	※1 基本メニューの内容に、追加実施できるメニューです。 (別途費用が発生します。)	

お見積書のご提示にあたっては、下記詳細をお伺いします。

- ・基本サポートメニューを軸とした、拭き取りポイント数や食品細菌検査数
- ・オプションの追加の有無や店舗数など
- ・店舗までの交通費
- ・1年間の実施回数、実施月など

衛生管理についてご質問があれば、お気軽にお問合せ下さい。

株式会社ファルコライフサイエンス 食品衛生環境営業部
〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2
TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477
e-mail : info@falco-life.co.jp URL : http://www.falco-life.co.jp/



20110511