

衛生管理コンサルティングのご案内

【施設点検の一例】

お問い合わせ・受付

お見積り及び
事前打ち合わせ

施設点検実施

点検結果・改善事項
などご報告

ご請求

食品の安全性が厳しく問われている昨今、食品を扱う工場や厨房などの衛生管理が重要となってきています。飲食店や食品工場などでは、一度食中毒を起こすと社会的信用の失墜につながり、最悪の場合経営を揺るがす事態にもなりかねません。

食品取扱施設の食品衛生対策は、「食品(物)の管理」、「環境(場)の管理」、「従事者(人)の衛生管理・教育訓練」に区分され、これらを十分に管理することが必要です。

当社は細菌検査で培ってきた技術と経験を元に、お客様へ安全・安心、おいしい食品づくりのサポートをさせていただきます。



【こんなとき... まずはお問い合わせください】

- ・取引先などから工場の第三者監査を要求された。
- ・衛生管理に関するルール、マニュアルがないためどうすれば良いかわからない。
- ・施設の衛生状態のチェックおよび改善をしたい。
- ・5S・7S 活動徹底のため、従業員向けの衛生講習会を実施したい。
- ・製造した食品の一括表示が適切かどうか確認したい。

【調査項目別料金表】

平成28年4月1日現在

調査など項目	料金 (税別)
飲食店等の厨房施設衛生調査 (報告書作成込み)	¥25,000 より
工場施設衛生調査 (報告書作成込み)	¥60,000 より
衛生講習会 (実習込み)	¥30,000 より
食品表示に関するご相談	¥5,000 より
食品表示案作成支援	¥18,000 より

※拭き取り検査・食材検査・交通費・宿泊費は上記料金には含みません。