

飲食店で

テイクアウト・宅配

を始めた事業者の皆様へ

調理食品の細菌検査をご提案します

細菌数+大腸菌群+黄色ブドウ球菌の **3項目検査**を

セット価格 **8,470 円 (税込)** にて承ります。

1項目検査も、追加検査も可能です。

まずは、ご相談ください。

テイクアウトや宅配される食品は、店内で提供する食品と比べて、調理してからお客様が召し上がる迄の時間が長くなることに加えて、これからの季節も気温や湿度の変化により食中毒リスクは、さらに高まります。

安全安心な調理食品の提供のために、細菌数等を確認し、食中毒のリスク管理（安全性の確認）にお役立てください。

食品温度管理のポイント

☆食品を**危険温度帯（約 20～50℃）**に置いたままにすると
食中毒菌が急激に増えてしまいます。危険温度帯に置かれ
る時間が少なくなるように適切な温度で管理しましょう。

食品の適切な温度管理⇔10℃以下または 65℃以上の保存

(問い合わせ先) 生活科学部

「施設内が細菌で汚染されていませんか?」「普段の手洗いできちんと消毒できていますか?」当部では、手指の他、まな板やボウル等の調理器具やテーブル、ドアノブ等の良く手で触る場所の細菌を**拭き取る検査**もお勧めしております。

TEL03-3934-5844（直通）

一般社団法人東京都食品衛生協会

東京食品技術研究所 www.toshoku-giken.jp

〒175-0083 東京都板橋区徳丸 1-19-10 (代表) TEL03-3934-5821