

# 食品を扱う施設等の衛生管理に 拭き取り検査をお薦めします。

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？

## ご心配な皆様へ

食中毒防止対策として 専門家が薦めている **拭き取り検査**とは、専用の綿棒を使用して 手指のほか まな板やボウル等の調理器具やテーブル、ドアノブ等の よく手で触る場所の細菌を 拭き取るだけの 皆様の都合の良い時に ご自分で 簡単に 実施できる検査です。



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](http://www.toshoku-giken.jp)

〒175-0083 東京都板橋区徳丸 1-19-10

(代表) TEL03-3934-5821 FAX03-3934-5827

## 検査例

細菌数+大腸菌群+黄色ブドウ球菌の3項目（税込3,300円）に、  
大腸菌、サルモネラ、その他の細菌、ノロウイルス等も追加できます。

まずは、ご相談ください。検査員が、必要な項目をご提案いたします。

（お問い合わせ先） 生活科学部 TEL 03-3934-5844（直通）

※検査料金は、項目数、検査回数によって異なりますので、ご相談時に確認ください。

## 検査の流れ

- ① ご依頼 依頼内容に応じて、検査キット（依頼書、拭き取り用綿棒セット）をお送りします
- ② 拭き取り 検査したいところを拭き取ってください
- ③ ご返送 依頼書と拭き取り済み綿棒をご返送ください  
※依頼書はホームページからもダウンロードできます。
- ④ 検査 検体到着後、最短2営業日で結果がでます  
その後、成績書を発行、郵送いたします  
※お急ぎの場合は、FAXで速報もいたします。