

施設内・作業環境の安全性を確認したい
普段の手洗いがきちんとできているか心配

こんな時は、拭き取り検査をご活用ください！

拭き取り検査とは？

専用の綿棒を使用して、手指の他、まな板やボウル等の調理器具、
テーブルやドアノブ等を拭き取ることで、
調理場施設における衛生状態を確認できる検査です。
ご都合の良い時に、ご自身で簡単に実施いただけます。



検査例

細菌数+大腸菌群+黄色ブドウ球菌の3項目の場合、

セット価格で3,630円(税込)

◎1項目のみの検査や、

追加検査(大腸菌・サルモネラ・その他の食中毒原因菌)も可能です。

◎拭き取り綿棒の貸し出しは無料で行っております。

お申込み・お問い合わせ先



一般社団法人東京都食品衛生協会
東京食品技術研究所 生活科学部

〒175-0083 東京都板橋区徳丸1-19-10

Mail : seikatu.giken@toshoku.or.jp

TEL : 03-3934-5844

URL : <https://toshoku-giken.jp/>

