

# テイクアウト・宅配

を始めた事業者の皆様

## 調理食品の細菌検査をご提案します

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までの時間が長くなります。加えて、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。細菌検査による、食中毒のリスク管理(安全性の確認)を行ってみませんか？

細菌数 + 大腸菌群 + 黄色ブドウ球菌

**3項目**検査をセット価格**9,350円(税込)**にて承ります。

※1項目のみの検査や、その他の食中毒原因菌の追加検査も可能です。

当所では保存試験(日持ち検査)も承っております。

お客様の目的に合わせた温度や日数での検査が可能です。

**賞味期限・消費期限**の設定にもぜひ、ご活用ください！

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/>

