

食中毒予防として簡易にできるふき取り検査をご案内いたします。宅配を用いて、お客様にふき取り検査を実施していただく格安プランです。

ご存じですか？

厚生労働省の食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）に、「定期的にふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認すること」とあります。

衛生状態の確認にぜひ本プランをご活用ください。

ポイント

- 検査したいものをふき取るだけの簡単方式です。
- 製造機器・食品・まな板や包丁などの器具、従業員様の手指などの衛生状態の確認としてご利用いただけます。

◆ 検査項目

一般生菌数
大腸菌群
黄色ブドウ球菌

◆ 料金（税別）

ふき取り件数	単価金額（税抜）
5～9 件	¥4,000
10～19 件	¥3,600
20 件以上	¥3,300

新商品

全国対応

※ 5検体¥20,000から依頼可能です。

◆ 検査の流れ



◆ 対象施設

食品工場、飲食店、レストラン、ホテル、給食施設、スーパーマーケット etc.

以下のようなことに繋がります。是非この機会にご利用ください。

- 製造や調理工程のどこに問題があるかを簡単に確認できる
- 調理器具や厨房施設の洗浄・清掃はしているが、本当に綺麗になっているか目に見える形で確認できる
- 衛生対策をアピールできる etc.



一般財団法人食品環境検査協会

<https://www.jiafe.or.jp>

東京03(3522)2331 横浜045(201)7031 清水054(353)0181 神戸078(302)7771 福岡092(291)9851

ふき取り検査方法及び注意点

ふき取り方法

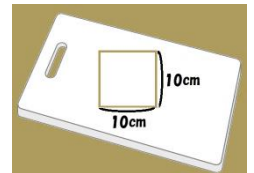
- ① 容器のラベルに検査箇所がわかるように検体番号を記載して、依頼書の品名欄に対応するふき取り箇所名（ふき取り場所名）を記載してください。
- ② キャップをはずし、胴体部分で綿棒の先部分を押し余分な滅菌希釈水を取り除いてください。
- ③ 検査したい場所や物をふき取ってください。
※ ふき取りの強さは綿棒が軽くしなるくらいの力（約200g～250gの負荷）でふき取ります。



〔まな板・調理台、皿、ボール等の平面や曲面をふき取る場合〕

試料表面の一定面積（10cm×10cm＝約100cm²程度）をふき取ってください。

※ 綿棒を回しながら縦・横・斜めに満遍なく全面ふき取る事がポイント！



〔取手類や手指をふき取る場合〕

取手類（冷蔵庫・製氷機の取手、引き出し、水道の蛇口など）や手指の全面をふき取ってください。

※ 取手類は、裏側も忘れずにふき取る事がポイント！



- ④ ふき取った綿棒を容器内に入れて液が漏れないようにキャップをしっかりと閉めてください。（冷蔵保管）
- ⑤ 検体発送は、依頼書を同封のうえ冷蔵便にて返送してください。



ふき取り方法の確認や、検査方法についてご不明なことが有りましたら
最寄りの事業所へ連絡してください。

注意点

- ◆ 検査キットの綿棒の先は殺菌済みです。綿棒には絶対触れないでください。
- ◆ 検査キットの中の溶液をこぼさないようにご注意ください。返送時にも注意！
- ◆ 検査キットが到着して、ふき取り実施までは冷蔵で保管してください。絶対に冷凍にはしないでください。
- ◆ 検査キットの発送は無償ですが、ふき取り検体の本会への返送は有償とさせていただきます。
- ◆ 検査キットの追加発送は有償にて対応させていただきます。

※ ZOOMを利用したオンライン相談も承りますので、ぜひご利用ください。