

体制
づくり

組織構築提案

自社の品質管理を継続的に実施する上で必要な組織体制づくりのご提案や委員会などへの参画と助言を行います。

自社管理基準、マニュアル作成

お客様を基点とする企業姿勢とコンプライアンスの徹底に基づいた自社の品質管理基準やマニュアルの作成を行います。

審査

表示審査

商品の品質表示ラベル、飲食店メニュー表示、カタログ表示について、法令及び自社管理基準に基づいた適否や産地・ブランドなど優良誤認に関する審査を行います。

適正包装審査

ギフトなど箱詰め商品の空間容積率を測定し、過大包装に関する自社管理基準に基づいた適否を審査します。

検査

細菌検査

食材や商品(料理)など食中毒や腐敗リスクの高い食品の細菌検査を行います。(標準3菌種:一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、その他食材のリスクに合わせて菌種を追加)

拭取検査

スタッフの手指や使用する調理器具類、冷蔵庫の取っ手など、店内、厨房内の目に見えない細菌汚染の有無を検査します。

点検

衛生点検

弊社オリジナル点検項目に基づき、食品製造工場や店内製造加工施設(厨房)の点検を行い、改善策のご提案を行います。

店頭表示確認巡回点検

販売商品の品質表示ラベルや店頭POP表示の目視点検、温度管理・販売期限管理の確認点検を行います。

教育

研修・セミナー

食中毒予防、法定品質表示、不当表示、食物アレルギーなどご要望に応じたセミナーを行います。

通信教育

各種通信教育(食品衛生基礎編、品質表示編など)によって自社スタッフの衛生・表示知識向上のサポートを行います。