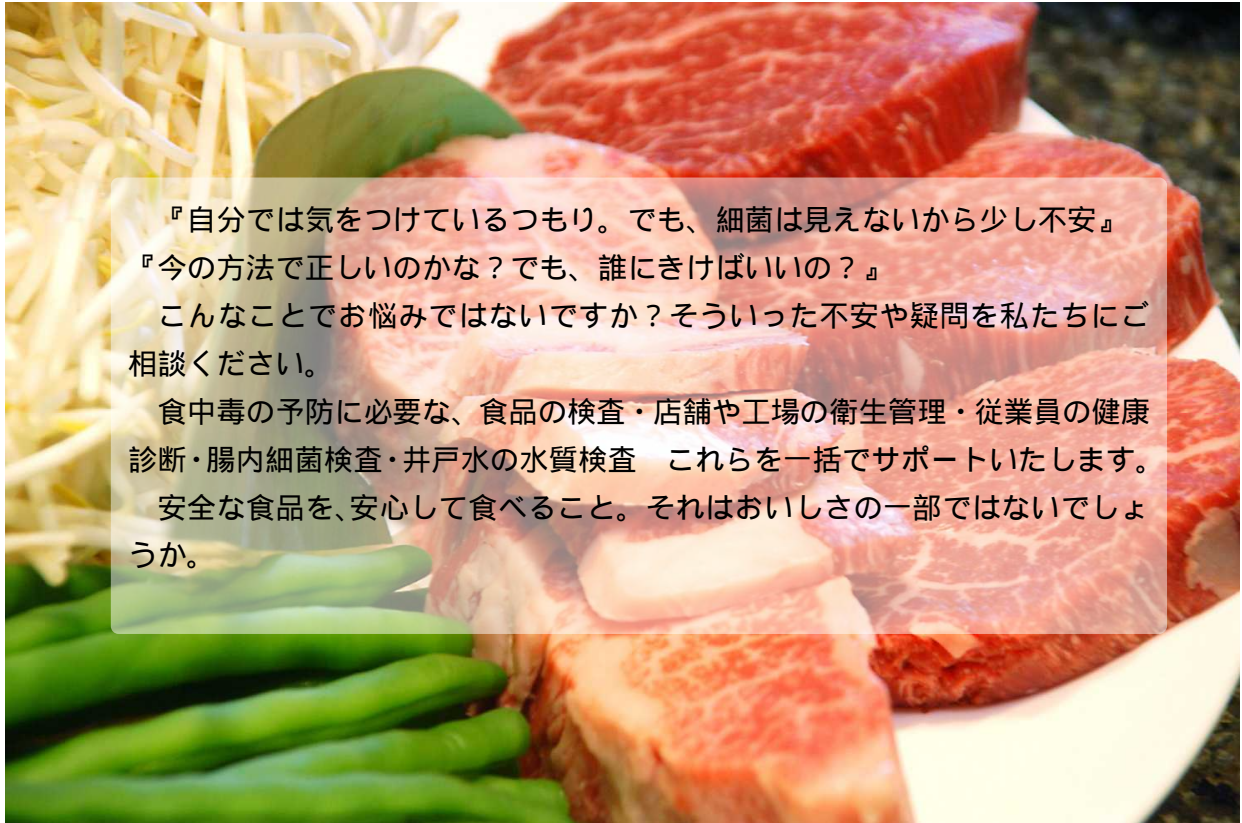
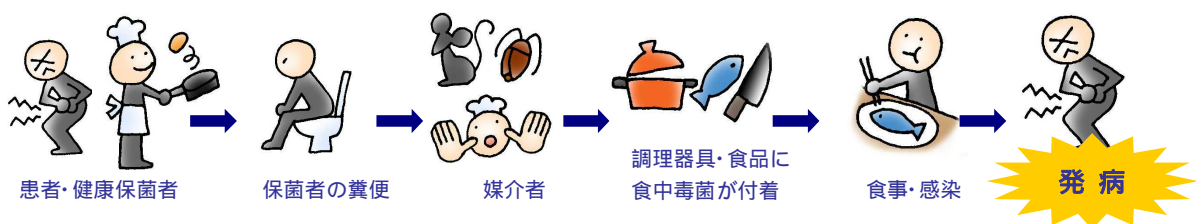


衛生管理と食中毒防止のために



一当協会では、安全と安心を守るお手伝いをしています

食中毒って？



病原菌で汚染された食品を食べることによって起こる健康障害のことです。病原菌が体の中に入ったり、毒素が入ったりして起こります。多くは下痢や嘔吐、腹痛などの胃腸症状を伴います。

食肉・鮮魚などの原料由来のものと、調理従事者由来のものがあります。



目に見えないものを、見えるかたちに

トータルな衛生管理で貴社をサポート

自社で衛生管理を実施していても『**第三者による定期的な確認**』が衛生意識の向上には非常に重要かつ有効です。食品そのものの検査のほか、食品取扱者の健康管理と衛生管理のために、定期的な健康診断と**食中毒菌の保菌チェック**が重要な管理項目となります。食中毒事故を未然に防ぐためにも、しっかりチェックしましょう。

食品検査・衛生検査

原料や加工工程で汚染があると、当然出来上がった食品にも汚染が残ります。細菌が残った食品は、流通・保管の過程で腐敗や品質低下、ときに事故を誘発します。目に見えない細菌を調べることで、事故防止・品質向上のための改善につなげます。



腸内細菌検査(検便)

下痢や嘔吐といった症状もなく、一見健康に見えながらも腸管内に食中毒の原因菌を持っている人を「健康保菌者」(無症状病原体保菌者)といます。

健康保菌者は、病原菌を排出し食品を汚染する可能性が高いため、食品に直接接触する作業に従事させないことが求められています。

「健康保菌者」をいち早く見つけ出すためには、腸内細菌検査(検便)を行う必要があります。

ISO9001認証取得・ISO27001認証取得
厚生労働省登録 食品検査機関・水質検査機関



財団法人

石川県予防医学協会
環境検査部

〒920-0365 金沢市神野町東115番地
(西インターすぐそば)

<http://www.yobouigaku.jp/>

TEL (076) 269-2344(直通)

FAX (076) 269-2391