

ふきとり検査のご案内

一般生菌

かんたんに**清潔度の判定**をしてみませんか？

一般生菌はいわゆる雑菌で、食品及び食品取扱い施設の微生物汚染の程度を示す最も代表的な指標です。

今までの検査方法は変わらず、ご希望の検査項目をお選びいただけます。

大腸菌群



黄色ブドウ球菌



一般生菌



大腸菌群や黄色ブドウ球菌の汚染状況に対し、

一般生菌でこんなに汚染されています！

皆様の衛生管理対策にぜひお役立てください。



お問い合わせは…

一般社団法人 愛知県食品衛生協会 食品衛生センター
〒474-0036 愛知県大府市月見町4-70
TEL 0562-44-8401

ホームページ <http://www.ai-syoku.sakura.ne.jp/>