

施設衛生検査

学校給食施設やホテル等の大量調理施設や食品取扱事業所等の衛生管理状況を確認し、結果を基に改善のアドバイスや従事者を対象とした衛生講習会を行います。

施設の衛生管理状況調査内容

1. 施設の衛生管理状況チェック項目

- 1) 施設環境の管理
- 2) 機器・器具類の衛生管理
- 3) 食品の衛生管理
- 4) 個人衛生管理
- 5) 管理体制・その他

2. 細菌検査

- 1) 従一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌、その他食中毒菌
- 2) 機械・器具類
- 3) 原材料
- 4) 製品