

ひとつでも、 食品事故を減らしたい。

徹底した衛生診断で、**リスク見える化**。

第三者による客観的な診断が、今まで現場で気づけなかった食品事故リスクを明確化します。



お客様の笑顔のために、食の安全・快適な環境を実現させます。



診断内容

環境衛生診断

お客様に最適なプランを選定し、事業や施設規模に応じた点検をご提案します。



細菌拭き取り検査

調理器具などが適切に洗浄・殺菌されているか、拭き取り検査により確認します。



診断プラン



お客様に合ったプランを準備し、ご提案します。

詳しくはコチラ▶

