

# 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**を見える化。

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。

リスクの見える化



取り組みアピール



## 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▶

ライオンハイジーン 衛生診断

