



品質目標

1. 料理品の美味しさの向上
2. 安全・安心な食品の提供
3. サービスの向上

協同組合東部給食センター

埼玉県八潮市新町1-1

048-931-9195

いつも安心して召し上がっていただくために。

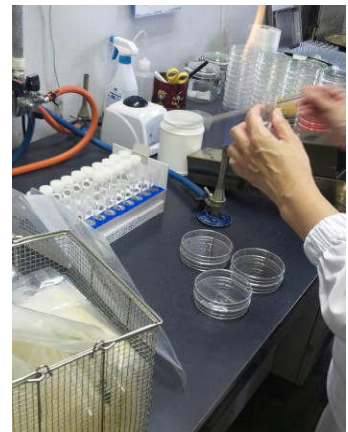
～抜き打ち細菌検査～

いつでも安心して美味しく召し上がっていただくため、四季亭では”弁当検査”（細菌検査）を行っています。

検査は、概ね2週間に1回の抜き打ち方式で行っています。四季亭で生産するすべてのお弁当が検査対象です。

検査されるお弁当は、生産ラインから無作為に抽出したものを配送車に乗せ「品質管理室」のある東部給食センター第三工場へ。ただし直行ではなく、お客様へお届けするお弁当と同じように草加方面の配送ルートをごく一周して届けられます。

お弁当が届くと、まず記録用紙に献立を記録。その後、献立ごとに重さを計りながら”抽出”。抽出液は10倍と100倍に薄めてシャーレという細菌培養用の皿に 重層という手法で流し込みます。



最後に培養器で、24時間（黄色ブドウ球菌は48時間）培養。

細菌検査は、一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セレウスなど、食材ごとに定められている項目を実施。また工場内設備は、拭き取り検査によって衛生状態の監視を行っています。

いずれも検査結果は毎回「陰性（菌が検出されない）」か、基準値を大幅に下回る成績となっています。

安全・安心なお弁当（食品）の提供は、私たちに課せられた使命です。安心して召し上がっていただける安全なお弁当をお届けするため、細菌検査は今日も続きます。

福島第1原発事故による食材の不安が未だ続いています。四季亭で使用する食材や水に関してはホームページで詳細を公開しています。どうぞご利用ください。

【使用原材料について】

四季亭ホームページ <http://www.tac.or.jp/>

四季亭 東部給食センター

【使用水（水道水）について】 ※四季亭のホームページにリンクしてあります。

八潮市ホームページ <http://www.city.yashio.lg.jp/www/contents/1300758889532/index.html>