



衛生チェックパトロール

厨房の安全（衛生管理）を 定期的に評価しませんか。

専門家による評価・アドバイス機能を導入することで、
衛生管理レベルの向上を実現します。

チェーン店舗様には、同一レベルの検査を実施する事により、
各店舗の衛生状況を一括管理。

従業員様の衛生レベル及びモチベーション向上が図れます。

衛生チェックパトロールとは？

厨房を定期的に検査（第三者機関）・採点・改善し、厨房の衛生レベルを一定に保守管理するシステムです。

客観的に
評価・数値化・
分析・報告

専門的で
高度な情報を
一括で管理

適宜対策を
立案

衛生チェックパトロールの工程



メリット

衛生チェックパトロールには衛生レベル向上のサポートする他にも、様々なメリットがあります。



客観的で
高品質の
チェック内容

第三者機関によるチェックであるため、**公平で質の高い調査分析・提案** (各食品工場での豊富な経験) が行えます。



スピーディーで
効果的な対応

衛生管理に伴う情報が**必要な時に素早く確認**することができます。また、緊急の際も不当な状況に追い込まれるリスクを少なくします。



相互関係から
考える
総合的改善

総合的に判断することで**相互関係** (例えばエアコンの汚れ→カビ発生→虫発生→異物混入) の改善が図れます。



1社による
統合的衛生管理
で経費削減

衛生管理の窓口を1つにすることで**コストダウン**につながります。