

2011年5月9日

6月から発令される食中毒警報に関しまして

例年6月から10月の期間に食中毒警報が各都道府県の保健衛生局等から発令されます。

昨年2010年は同期間中に多数の食中毒警報が、都道府県ならびに市町村より発令され、消費者、製造、流通業者に対して食材の取り扱いや衛生管理に関して注意喚起されました。

夏場はカンピロバクター属菌など細菌系の食中毒が多く発生する傾向にあります。加熱不十分な肉などが主な感染源であるため十分な注意が必要です。本年も引き続き、気温の上がる同時期を中心に当局よりの発令が予想されますので、当社ホームページにおきましても逐次お知らせしてまいります。

弊社で取り扱っている除菌スプレーは高い除菌能力と長い持続性を有しており、食品添加物製剤のため安全性の高い製品として発売後、数多くの食品メーカー様でご採用頂いております。また従来は食品会社、製薬会社、研究所など業務用として主に販売してまいりましたが、小口のご注文にも対応することで老人ホームや保育園・幼稚園など小規模なお客様にもご提供しております。



除菌スプレー

また弊社のサンプリングバッグ(滅菌検食袋)は、検体(食材)採取専用の食材保存に適したチャック式の袋で、固体や半固体のものなどを、無菌的にサンプリング(検体採取)することができます。



サンプリングバッグ(滅菌検食袋)

今後も細菌検出に関するシャーレや培地の販売はもとより、除菌スプレーやサンプリングバッグ(滅菌検食袋)など衛生管理用品のプロモーション活動を積極的に行いお客様の衛生意識の向上に努め、食中毒による被害の低減に寄与してまいります。

以 上