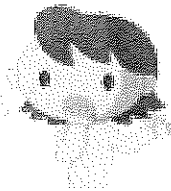


お惣菜の製造販売に携わっておられる皆様へ

食品製造加工現場の衛生環境を改善維持することにより、  
「見えない不安に見える安心へ」とサポートお手伝いする会社です。

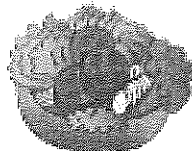
お客様に寄り添った手作りのお惣菜を提供するには、出来るだけ保存料等を抑えて  
体に優しい物と考えますが・・・そうすると相反して鮮度保持が難しくなります。

私どもはこの問題を環境の改善により科学的に解決する事をご提案致します。  
先ず貴社(店)へお伺いし現状調査、その後お客様への個々の改善提案(リスク箇所)を  
させていただきます。



こんな事ありませんか？(よくある事例)

- 1) 加熱調理をしているのに残存菌がある
- 2) 野菜サラダの提供に不安な時がある
- 3) 什器下の汚れ(油)



そんな時は、先ずは一度ご相談ください。

弊社各専門インストラクターとご相談いただき、ご精進いただければ問題解決に向け  
一緒に衛生管理をスタートさせていただきます。

お費用に関してもご予算や忌憚のないところを賜り、サポートの範囲に合わせてお見  
積もりをした上で取り決めさせていただきます。

サポートの導入を容易にスタート！その後、維持継続の可否をご判断頂きます。

また、貴社(店)が既にお取り組み中の衛生管理制度や自主・外部調査を否定するものでは  
ございません。多角面からクロスチェックする事で衛生の精度を向上させ、  
足りないものを補う事が私どもの提案です。

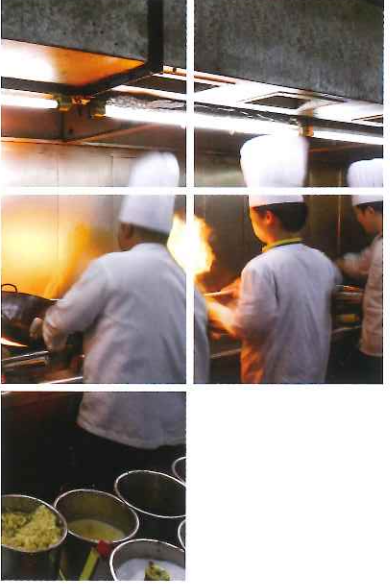
是非、貴社貴店のお役に立たせて頂ければ幸いです。

トモテクノ株式会社 〒104-0042 東京都中央区入船3-1-10 中級京橋ビル3F

TEL03-5540-4777 FAX03-5540-4770 contact@tomotecno.co.jp

お問い合わせ サニタリーンスシステム事業部 専用E-mail matsumoto.shokuei.tomotecno@gmail.com

請求番号 090-1074-3055 担当 松本



見えなない不安を、見える「安心」へ。  
食の衛生環境を改善維持して集客へつなげます

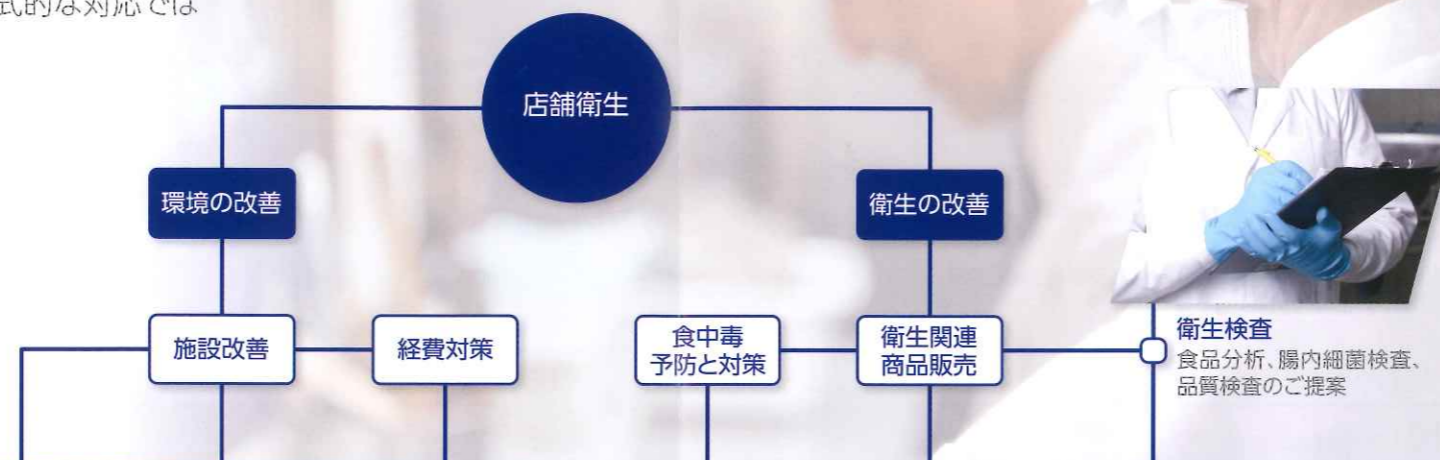


# 店舗調査をベースに「環境と衛生」を改善し、安全な集客をサポートします。

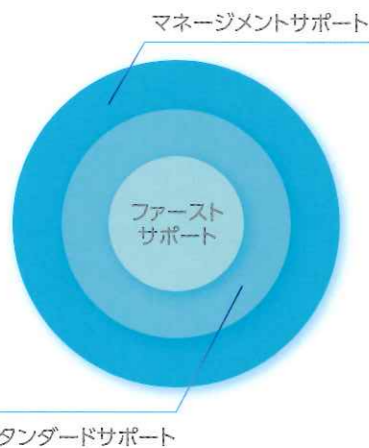
何時の時代も企業は社会背景に対して存在し続けるために、有利な経営環境をどうやって作り上げてゆくかが課題となります。その課題の解決策は、部分的や断片的であったり、表層的や形式的な対応では効果を生みません。

社会背景とは生物でいえば対外環境にあたります。対外環境に合わせて、体内環境を進化させなければ生物は存続できなくなります。企業も生物と同じです。対外環境にあった体内環境をつくるためには、全体的な、そして根本的な視点による問題解決策が必要です。弊社「**トモサニタリーシステム**」は、これらを具現化するお手伝いをする会社です。

専門インストラクターが環境と衛生リスクの分析・改善・方法をワンストップでお引き受けいたします。



## トモサニタリーシステム これからは、その先のサービスへ



作業環境分析  
空気・騒音・粉塵・有機物など分析の提案

衛生清掃  
害虫・ネズミ対策



食中毒予防と対策  
店舗・厨房の点検、講習会、教育セミナー、薬液剤、食品関連備品、ユニフォームのご提案

実施項目数と目的別でセレクトできる3段階のフレームをご用意いたしました。

**First**  
ファーストサポート

先ず私どもの対応をお試しいただき、今後の継続取り組みの可否を御判断いただき、スポットサポートとなります。

¥30,000～ (税抜価格)

食品衛生の最初のサポート。食品衛生インストラクターと一緒に、点検と微生物検査を行います。特に飲食店向けのサポートです。

**【実施項目】**  
厨房内の目視調査、微生物学的検査

**Standard**  
スタンダードサポート

単年度契約期間を設け、定期的な衛生点検を繰り返します。そして、衛生管理への取り組みや手順を構築します。

¥100,000～ (税抜価格)

店舗調査の結果をもとに、統一したルールやマニュアルの構築まで行います。多くのスタッフが関わる飲食チェーンやホテルレストラン向けです。

**【実施項目】**  
店舗・厨房・加工場内の目視調査、微生物学的検査、化学的検査、フォローアップ、教育セミナー、講習会などの実施

**Management**  
マネージメントサポート

各種認証制度取得に至る期間、サニタリーへの維持・継続をサポートします。

¥500,000～ (税抜価格)

ISOやHACCPの取得・導入までフォローいたします。店舗に出荷する食品工場や食品メーカー向けのサポートです。

**【実施項目】**  
各種取得・継続審査の支援

- 1店あたりの標準店舗面積は厨房の場合50㎡前後
- 厨房を含む店舗面積は150㎡～200㎡前後
- 現場調査の上、見積もりを提出し、ご納得いただいた上でスタートします。

※サニタリー業務に関して「我が社ですべてに専属契約している業者がある」というお客様、既存の業者さんとの取引を辞めるのではなく、【第二オペニオン】として業務の一部を弊社に移行するダブルチェック方式をお勧めします。こうすることで、より精度の高いサニタリー対応が実現できます。30店舗以上のサニタリー業務年間契約に関しましては、別途お見積もりをさせていただきます。

### 検査・分析の内容

- 目視検査  
50項目以上の管理項目 (温度管理・食品管理・器具管理・施設設備管理など)
- 拭き取り検査  
調理従事者の主に大腸菌群と黄色ブドウ球菌の検査  
調理器具類の一般生菌と大腸菌群の検査
- 食品の検査  
原材料や調理済み食品のサンプリング検査、消費期限保管検査
- 浮遊菌検査  
定められた基準値に適合しているかの検査
- 検便  
O-157を含む腸管出血性大腸菌検査、ノロウイルスなどの検査

以上の検査結果をS/Wチャートとしてグラフ化。施設現場の「強み」と「弱み」を分かりやすく表示します。

### サポート実施の流れ

#### Step 1. 打ち合わせ

- 衛生方針 (現状確認・目標設定・施設箇所・頻度・日程など)
- 現調 (対象施設の下見)
- 衛生調査企画提案書 (具体的な調査内容をご提案)
- 御見積

#### Step 2. 調査の実施

- ビジュアルチェック (検査員が点検シートで目視点検)
- 拭き取り検査 (調理器具や施設などを専用キットで細菌検査)
- 手指検査 (食品従事者の手指を専用キットで細菌検査)
- 食品検査 (調理済み食品の細菌検査)

#### Step 3. 評価とフォローアップ

- 調査報告書 (点検シート・細菌検査の結果を総合評価)
- フォローアップ (結果の是非・研修・改善を支援)
- 見直し (フォローアップにて是非や改善・維持をレビュー)



私たちは、  
 フードビジネス産業に於ける  
 衛生管理のプロフェッショナルです。



【衛生管理のプロ】

**松本 雅樹** Masaki Matsumoto

食品衛生調査員・監視員・講師として年間500店舗以上の調査実績を有する。業務実績29年。

【実績】

登録衛生検査所24年間勤務。ホテル・食品工場・飲食チェーン・スーパー・商業施設などの食品衛生管理制度調査・指導。



【安心安全な食品の品質管理提案のプロ】

**森田 博** Hiroshi Morita

ビジネスコンサルティング/6次産業化プランナーのプロとして、お客さまに寄り添い、お困りごとを一緒に考え、解決していきます。

【実績】

食品工場・製菓工場・農作物栽培農家などへの商品開発と技術指導、並びに食品の除菌と鮮度保持指導。



【ネズミ・害虫駆除のプロ】

**三浦 大樹** Daiki Miura

大手FBに継続して、14年以上の実績を有する。現場第一に徹した対応でお応えします。

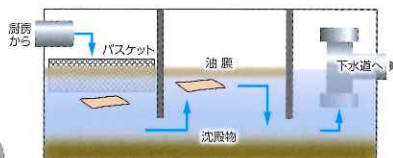
【実績】

レストラン・居酒屋・すし店・ホテル・畜産業施設でのネズミ駆除やゴキブリ駆除。

トモテクノ主要商品



- 天然素材の食品除菌洗浄剤 (100倍希釈で使用) **しゃきっとキーパー100**



定期清掃も実施

- グリストラップの除去・消臭処理 **トモファインGTシステム**

動画検索  
 YouTube  
 超音波ネズミ撃退装置  
 トモパワーZ



- 国産のネズミ撃退装置 **トモラッツシステム**



- トモテクノオリジナル紫外線殺菌装置 **TOMO-UVGI**

【上記各商品の詳しい資料をご用意しておりますので、ご用命の際は下記までご連絡ください】



食・健康・環境、すべての安心と信頼を支える

**トモテクノ株式会社** TOMO TECHNO Co.,Ltd

〒104-0042 東京都中央区入船3-1-10 中銀京橋ビル3F  
 TEL.03-5540-4777(代表) FAX.03-5540-4770

お問い合わせ・ご用命は下記まで  
[contact@tomotecno.co.jp](mailto:contact@tomotecno.co.jp)