

## 食中毒が疑われた場合の原因究明の為に！！

**検食容器** 使い捨てなので洗う手間が省け、「一般ゴミ」として処理できます。

▶関連商品:P699・700



①使い捨て 検食容器  
トレーセット 9穴(100枚入)

ページコード	商品コード	価格
6-0065-0101	4875110	¥6,000
本体	200×133×H30	
中子(容量60ml)	60×35×H30	
セット内容	(トレーシート・日付シール・各100枚入)	
材質	ポリスチレン	



②使い捨て 検食容器  
トレーセット 12穴(100枚入)

ページコード	商品コード	価格
6-0065-0201	4875100	¥6,000
本体	197×130×H30	
中子(容量40ml)	45×39×H30	
セット内容	(トレーシート・日付シール・各100枚入)	
材質	ポリスチレン	

生分解性 検食用袋 エコパックン



③HAK-100

ページコード	商品コード	価格
1,000枚入	6-0065-0301 0011000	¥26,020
2,000枚入	6-0065-0302 0011100	¥49,130
4,000枚入	6-0065-0303 0011200	¥92,450
100×140	厚み:40ミクロン	



④HAK-120

ページコード	商品コード	価格
1,000枚入	6-0065-0401 0011300	¥36,480
2,000枚入	6-0065-0402 0011400	¥68,740
4,000枚入	6-0065-0403 0011500	¥129,080
120×170	厚み:40ミクロン	



⑤HAK-180

ページコード	商品コード	価格
600枚入	6-0065-0501 0011600	¥36,990
180×250	厚み:30ミクロン	

■検食袋使用量の目安

使用施設	1日
保育園	約20枚
学校	約30枚
老健	約60枚

- ③～⑤エコパックンの特長
- デンプン素材で環境にやさしい検食袋
  - 燃やしても有毒ガスが出ない為、食材と一緒に廃棄できます。
  - 水ものも簡単に密封保存できます。
  - ※密封には別売の密封機が必要です。

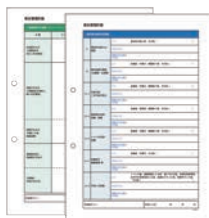


check 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上は保存しましょう。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存しましょう。 ※大量調理施設衛生管理マニュアル参考

衛生管理  
確認・記録に

衛生管理計画



実施記録



管理温度表



食材管理シート



⑥HACCP 衛生管理簿セット

ページコード	商品コード	価格
KSC-10	6-0065-0601 1221970	¥2,300
寸法:衛生管理計画	297×210(A4たて)	
実施記録	210×297(A4よこ)	
管理温度表	65×365	
食材管理シート	50×75	

記録保管

オール18-8ステンレスで衛生的!!  
チップしないので食品工場での異物混入防止対策に最適!!

▶関連商品:P2091



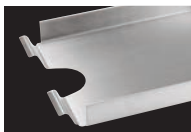
⑦EBM オールステンレス  
レターケース

ページコード	商品コード	価格
タイプA	6-0065-0701 6284300	¥36,000
外寸	350×240×H230	
引き出し外寸	340×235×H40	
引き出し底面サイズ	310×230	
板厚	1.0mm	
重量	7.2kg	
●A4サイズ用の紙までクリアファイルごと収納可能		



⑧EBM オールステンレス  
レターケース

ページコード	商品コード	価格
タイプB	6-0065-0801 1285410	¥36,000
外寸	350×240×H230	
引き出し外寸	355×240×H40	
引き出し底面内寸	315×240	
板厚	1.0mm	
重量	7.9kg	
●A4サイズ用の紙までクリアファイルごと収納可能		



用紙を取り出し、補充しやすいように半円の切り込みが入っています。



タイプAと違い、底面に切り込みがないため小物類を保管できます。