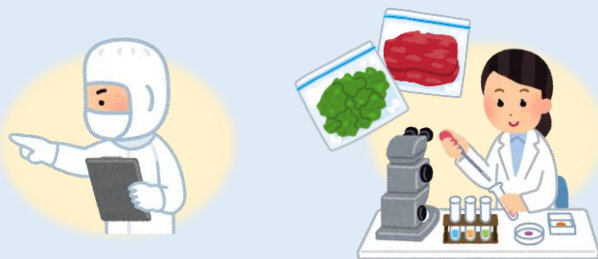


エンバイロサービスの 衛生管理サービスのご案内

衛生管理体制強化をサポートします！

① 厨房施設の衛生点検

モニタリング、環境細菌検査・ATP拭き取り検査、**食品微生物検査**



② 従業員の検便

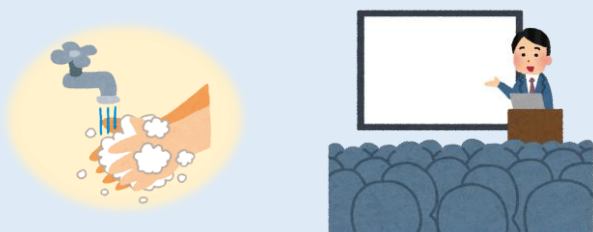
推奨項目「**赤痢・サルモネラ・腸管出血性大腸菌**」、10月から3月までの冬期間「**ノロウイルス**」

検査精度が**高い**
スピーディー
安心



③ 衛生講習会

新人講習、ノロウイルス対策等（**手洗い実習、嘔吐物処理実習などの実践**）



④ 施設内消毒作業

食中毒発生時緊急消毒
新型コロナウイルス陽性者発生時緊急消毒
定期的な**予防消毒**

土日でもすぐに消毒します。
場合によっては**即日対応も**



⑤ 有事対応コンサルティング

緊急時の対応及び改善対策サポート
（関連する施設内の消毒・検便も実施）

経験豊富なスタッフ
と保健所OBのサポート



⑥ 食品一括表示作成サポート

新表示、栄養表示、アレルギー等をお客様のご依頼に基づきサポート

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ（小麦を含む、イタリア製造）、マヨネーズ（卵を含む）、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、ハム（豚肉を含む）、青豆
添加物	調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（VC）、カゼインNa（乳・大豆由来）、着色剤（亜硫酸Na）
内容量	200g
消費期限	令和2年〇月〇日
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製造者	〇〇食品株式会社 新潟市中央区紫竹山3-3-11



⑦ HACCPに基づいた衛生管理の取組みサポート

2021年6月完全義務化の対応や札幌HACCP認定取得までのサポートなど



⑧ 美装・害虫駆除

ネズミ・ハエ等の**害虫駆除**、グリストラップ・天蓋清掃等の**特殊美装**

before



after



⑨ 情報発信&新型コロナウイルス予防対策

・最新の衛生管理&感染予防**情報を発信**

・新型コロナウイルス**感染予防に関するご相談**
（ガイドラインの作成サポートなど）