

～安全な食品を提供するために～

事業者の皆さまへ  
**自主検査を  
実施しましょう！**



食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から、**HACCPに沿った衛生管理**が義務化されました。

年2回を目安(季節や食品を変えて)に食品の  
自主検査を実施しましょう。  
検査結果は、**適切な衛生管理の証明**になります。



大腸菌群が陽性です。  
加熱の方法の見直しを。

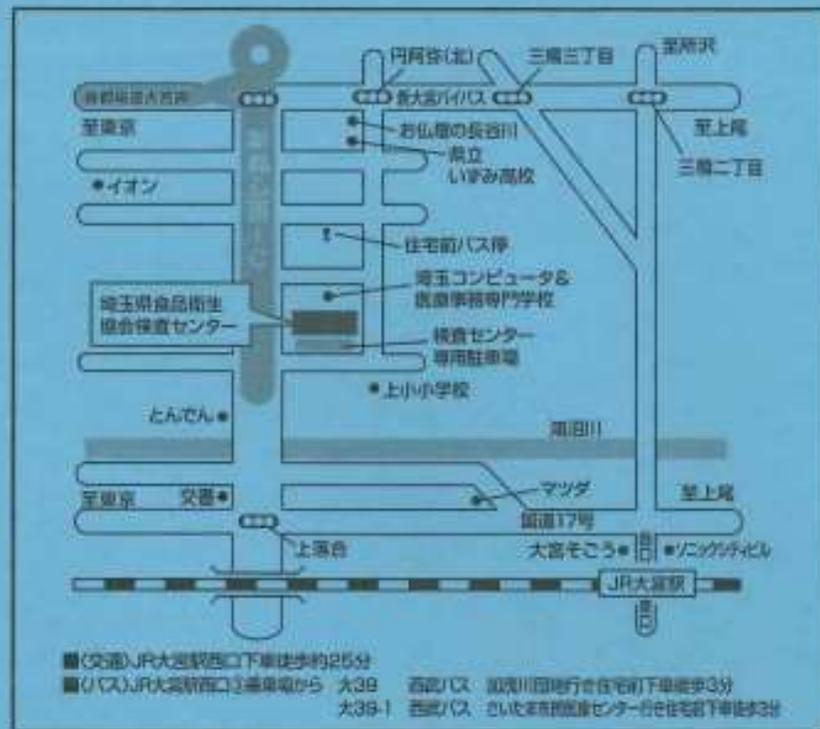


一般細菌の数が多いようです。  
冷蔵庫内温度の確認を！

提供、販売する食品と同じ工程で調理、製造した食品を検査して、自身が行う衛生管理が適切なことの確認を！

お問い合わせは、各保健所の食品衛生協会  
又は、食品衛生協会検査センターへ  
TEL:048-649-5331 FAX:048-647-3360

## 検査センター案内図



〒330-0855 さいたま市大宮区上小町1450番地  
TEL 048 (649) 5331  
FAX 048 (647) 3360  
ホームページアドレス  
<http://www.sfharl.or.jp/>

検査項目、金額についてもお気軽にお問い合わせください。

◎ 出張受付の時間 10:30～14:00

◎ 検査センターの受付時間  
平日の月曜日から木曜日  
9:00～12:00及び13:00～15:00



