

食の安全を守るための取組を紹介します

大きな食品工場だけでなく、消費者の皆様にとって身近な飲食店やスーパーマーケットなどの食品業者も取り組んでいるHACCPに沿った衛生管理を紹介します。

HACCPに沿った衛生管理では、衛生管理を「見える化」し、PDCAサイクルを動かすことで衛生管理の「最適化」に継続的に取り組みます。



食品業界の取組（食の安心・安全・五つ星事業）を紹介します！

(公社) 日本食品衛生協会では5つの食品衛生管理項目をすべて満たした施設に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理実施店」のプレートを掲示しています。お店を利用する際は注目してみてくださいはいかがでしょうか。

このプレートが目印です！

5つの食品衛生管理項目



- ★ 従事者の健康管理実施店
- ★ 食品衛生講習会受講店
- ★ 衛生害虫等の駆除対策実施店
- ★ 食品衛生管理記録実施店
- ★ 食品賠償責任保険加入店

食の安心・安全・五つ星事業に関する詳しい情報はこちら(公益社団法人日本食品衛生協会HP)



HACCPに沿った衛生管理に取り組む施設を紹介します！

菓子 御菓子司 **龍昇堂** (長岡市)



さつま芋あんの
パイ饅頭「いおの」

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A 改めて、日頃から衛生管理に気を配るようになり、意識が向上したと思います。

もちり・しっとり
「黒糖まんじゅう」



創業昭和元年。古さにあぐらをかくことなく、
新しさを求めてお菓子造りに努力しています。

食堂 **まつい食堂** (南魚沼市)

Q 特に気を付けている衛生管理は？

A スタッフが正しく手洗いができるよう、食品衛生協会の従事者講習会を活用しています。



店主が心を込めて育てた自家精米のコシヒカリ！

定食のご飯はおかわりサービスです。



ばあちゃん秘伝のもつ炒め定食



食の安全を守るための取組についての詳しい情報はホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」をご覧ください。

