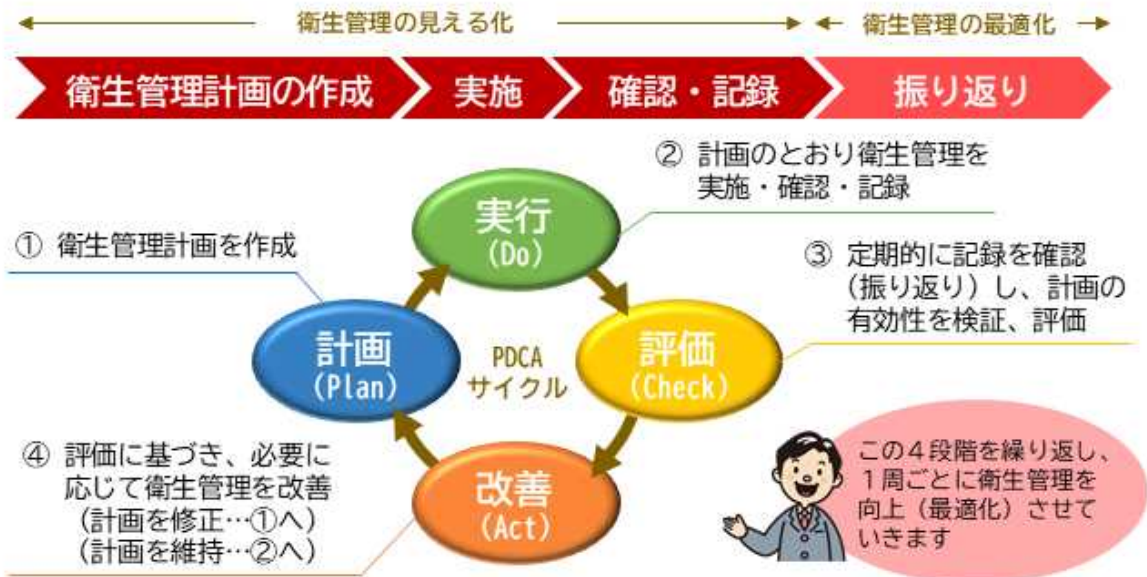


食の安全を守るための取組を紹介します

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営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！

日本料理 有限会社 **義の屋** (長岡市)

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A スタッフ全員の食品衛生への意識が高まりました。

「お・も・て・な・し」の心を忘れず

「人と人とを繋ぎ、笑顔にする」

料理人であるよう心がけています。



ホテル **三条ロイヤルホテル** (三条市)

Q 特に気を付けている衛生管理は？

A 記録簿等による従業員の健康チェックや手洗い手順の掲示などに取り組んでいます。



お客様のさまざまな催事のシーンにおいて、ホテルならではのおもてなしで最高のひとときをお届けします。



トマトファルシーサラダ(上)
牛肉ステーキロイヤル特製ソース(下)

食の安全を守るための取組についての詳しい情報は
県ホームページや公式X(エックス)で発信中！



県ホームページ

公式X