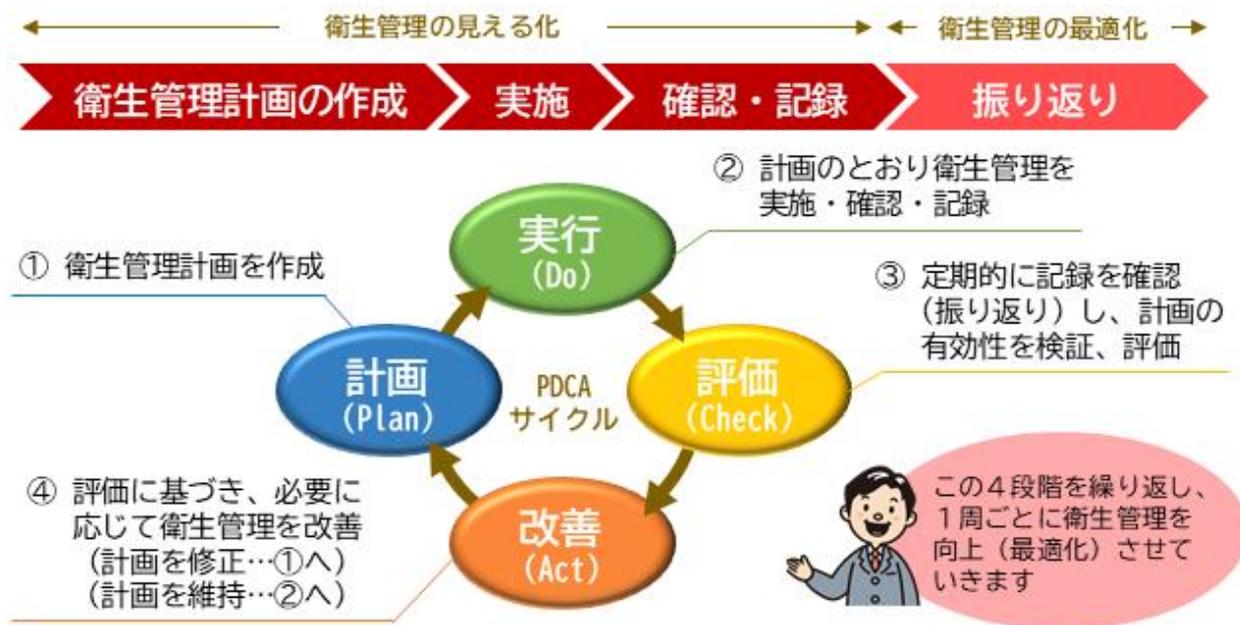


食の安全を守るための取組を紹介します

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)



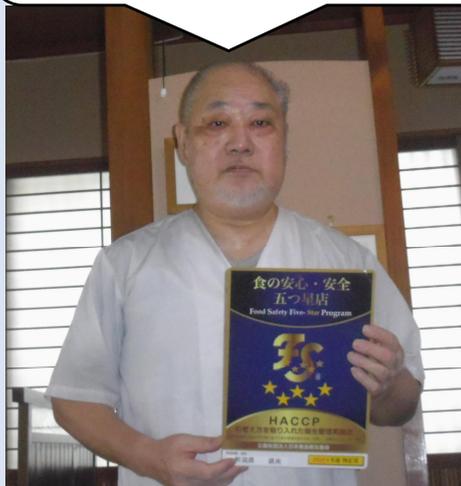
HACCPに沿った衛生管理に取り組む施設を紹介します！

食堂

割烹食堂 **さら科** (三条市)

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A 一人経営で大変ですが、衛生管理の意識は高くなりました。



造り手が一人で時間が
かかりますが、手作りを
モットーにしています。

おすすめメニュー 日替わりランチ、天ざる

弁当

ハロークック (南魚沼市)

Q 特に気を付けている衛生管理は？

A 作業着を正しく着用し、汚染や異物混入がないように最新の注意を払っています。



おすすめ商品
デミハンバーグ弁当
フライ盛込み弁当

ご注文を受けてから作り、温かいお弁当を提供しています。

お弁当は48種類のメニューからお選びいただけます。

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。

