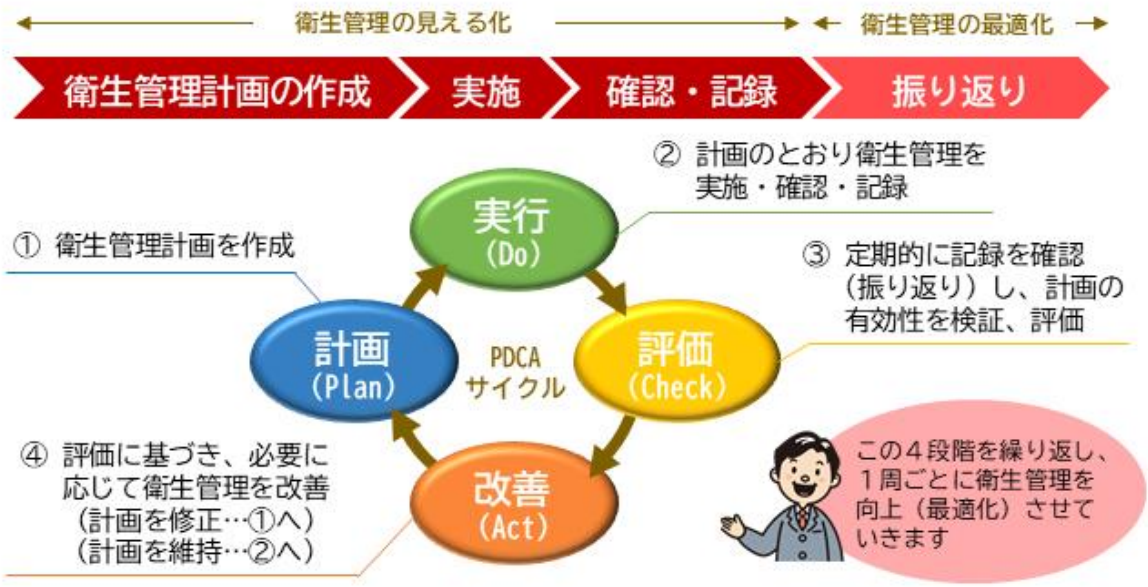
食の安全を守るための取組を紹介します

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)

No.275

HACCPに沿った衛生管理に取り組む施設を紹介します！

料亭　割烹　柳屋（見附市）

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A 記録簿を毎日記入する習慣が身につき、衛生管理を確実に行えるようになりました。

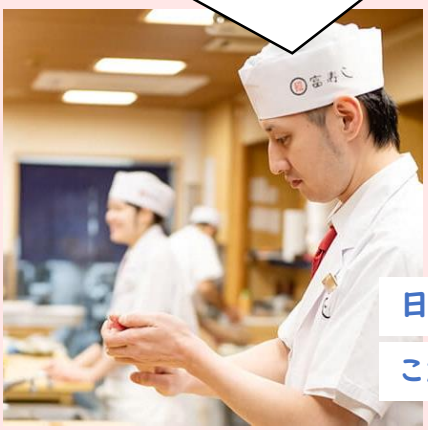
おいしく日本料理を味わっていただくために旬の素材、
厳選された素材に徹底的にこだわっています。

おすすめメニュー
呉豆腐（左）
サーモンの味噌漬焼き（右）

寿司店　（株）宮崎商店　富寿し高田駅前店（上越市）

Q 特に気を付けている衛生管理は？

A 素手作業時における重点的な手洗いの実行
従業員の健康管理（年2回の検便の実施）



日替わりメニューが推しです！！
こだわりの一貫をどうぞ！！

おすすめメニュー
上ちらし（上）
スペシャル記念握り（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