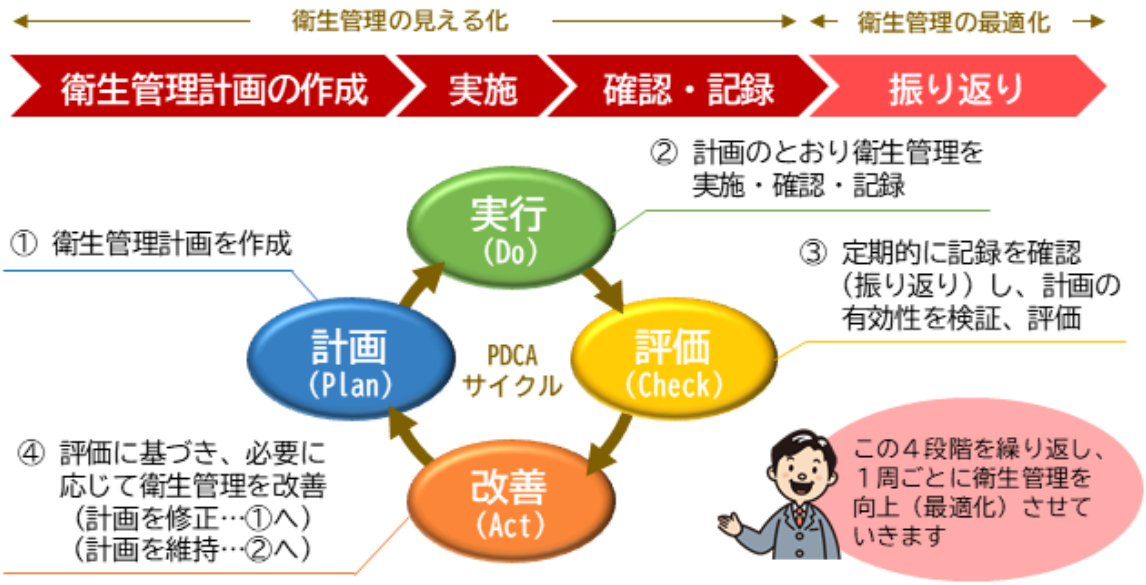
食の安全を守るための取組を紹介します

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)

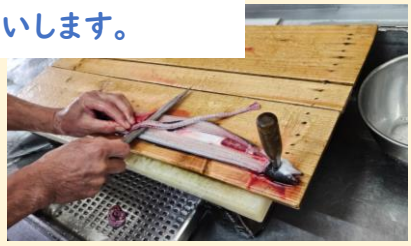
HACCPに沿った衛生管理に取り組む施設を紹介します！

鮮魚・仕出し　つぎ新屋（燕市）

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A 食品営業者として当たり前に行っていることがHACCPです。

お客様の笑顔を張り合いに
営業しています。
よろしくお願いします。

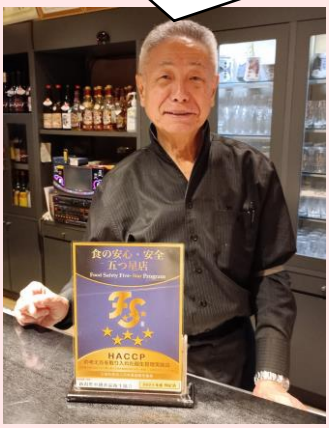


おすすめメニュー
鰻蒲焼き（右上）
お刺身（右下）

パブ　パブ ザンパーノ（長岡市）

Q 特に気を付けている衛生管理は？

A 特に気を付けている衛生管理は「手洗い」です。



団体様の来店をお待ちしています。
日曜でも休日（祭日）でもご予約承っております。
是非一度ご来店ください。

おすすめメニュー
焼きナポリタン（上）
シューマイ（左）

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