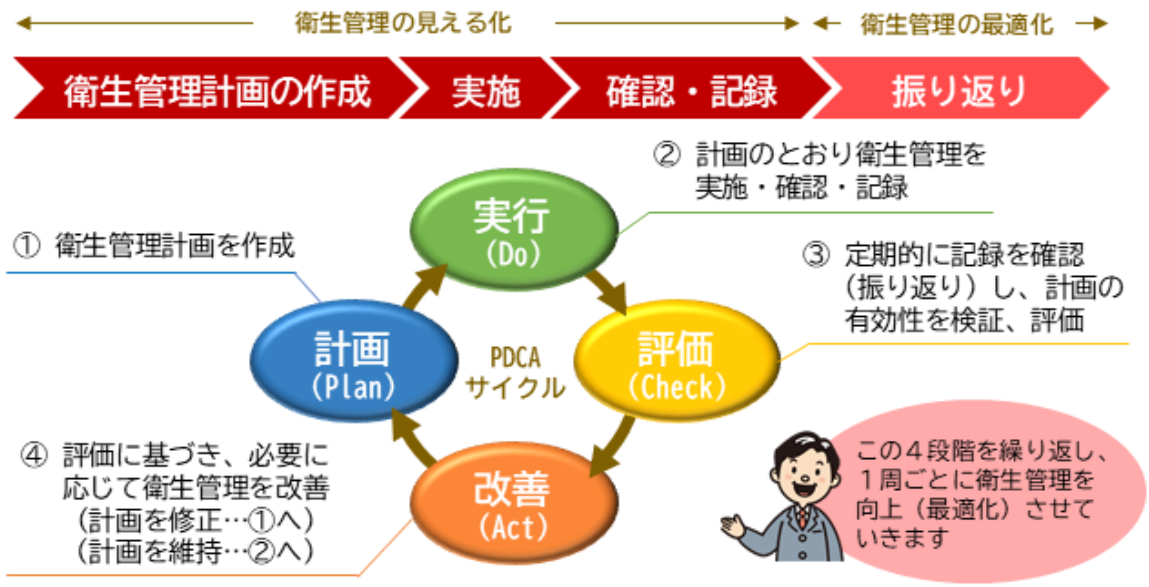
食の安全を守るための取組を紹介します

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！

パン製造販売 マルシャン本店（長岡市）

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A 衛生の意識も向上し「ここは大丈夫かな？」と注意をすることも増えました。

おすすめ商品
（上）野菜サラダパン
（下）手作りキーマカレーパン

「こころとからだにやさしいパン屋さん」がモットーです。

鮮魚店 株式会社勝島魚店（上越市）

Q 特に気を付けている衛生管理は？

A 仕入れから調理提供に至る、食材・食品の温度管理　など

おすすめ商品　旬の刺身

地元の身近な鮮魚店です。

新鮮で安全・安心な美味しい旬の刺身やそう菜を皆様の食卓にお届けします。

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