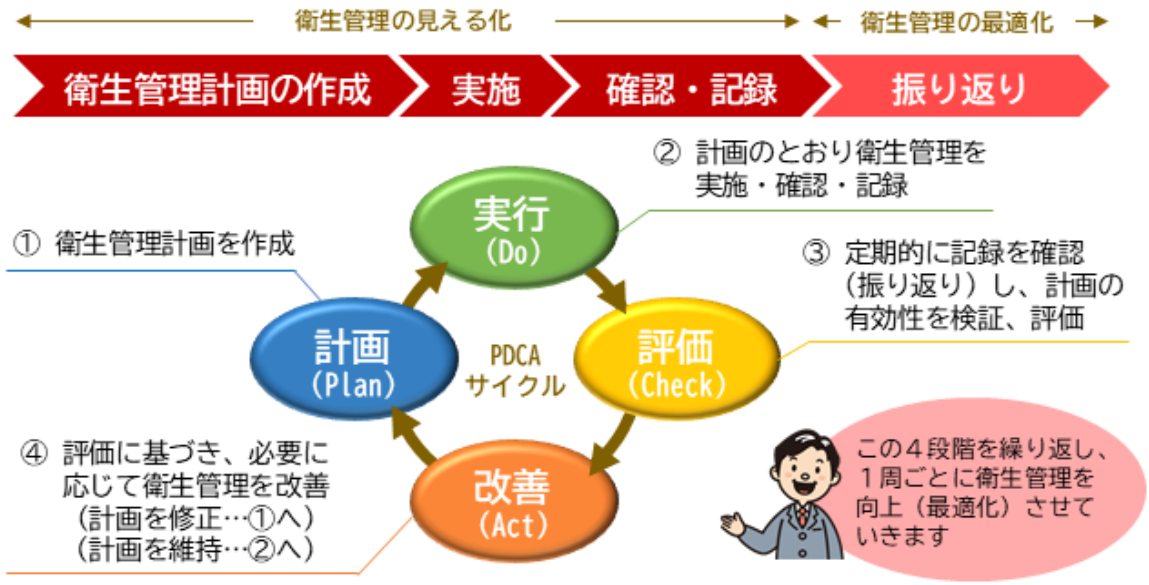
# 食の安全を守るための取組を紹介します

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.284

HACCPに沿った衛生管理に取り組む施設を紹介します！

## 和洋菓子店　長野屋（糸魚川市）

**Q 特に気を付けている衛生管理は？**

**A 菓子の特性に合わせて、和菓子・洋菓子それぞれの作業環境や取り扱いに注意しています。**

和菓子も洋菓子も一つひとつ心をこめて手作りしています。小さな店ですが、だからこそできる丁寧な仕事と、あたたかみのあるお菓子作りを大切にしています。

**おすすめ商品**
（上）ミニロール
（下）栂海新道（きんつば）

## 会席料理・仕出し・折詰・弁当　福盛（長岡市）

**Q HACCPに取り組んだ感想は？**

**A 頭の中で承知しても、実際に確認・記録し可視化することでより衛生に対しての考えが高まりました。**

**おすすめメニュー**
会席折詰
週替わりのおかず折

長岡市栃尾地域を中心にのんびりと夫婦で会席料理や仕出し・折詰・弁当等やっております。

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