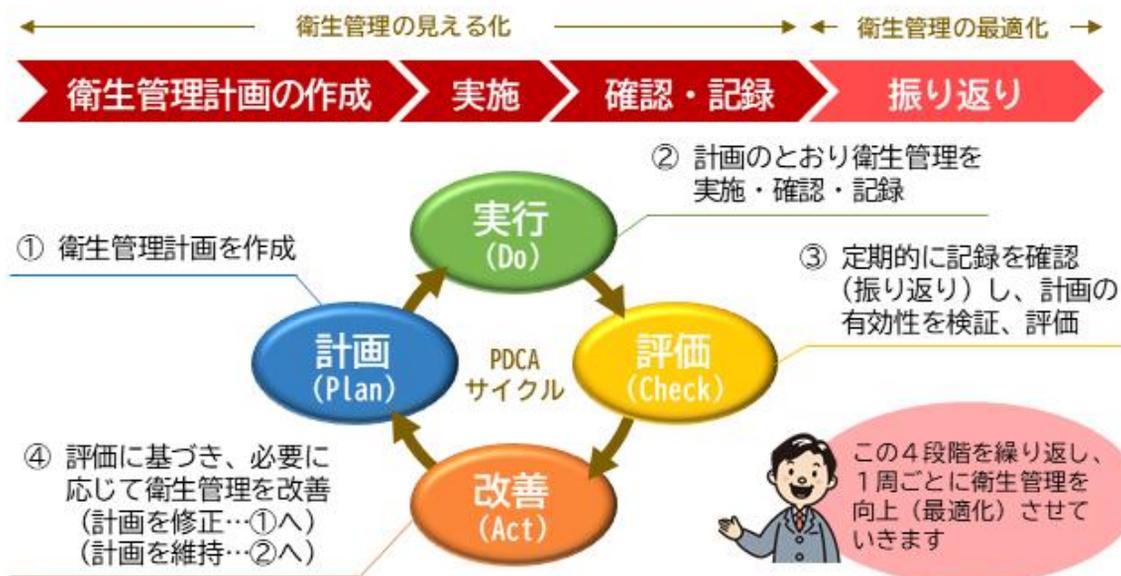


食の安全を守るための取組を紹介します

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!

中華食堂

中国飯店 南龍 (五泉市)

Q HACCPに取り組んだ感想は?

A 食品衛生に対して再認識ができ、衛生管理の向上につながりました。

創業52年。町中華食堂です。五泉市に来た際は是非、ご来店を。



おすすめメニュー

中華定食 南定食(なんていしょく) (左)
広東麺(かんとうめん) (右)



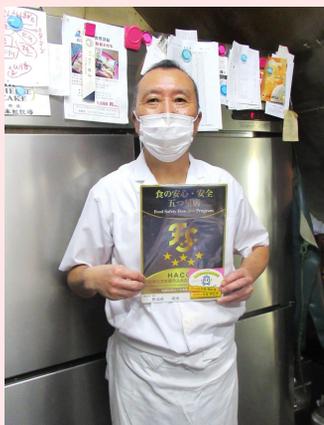
釜めし店

釜めし弥彦 (西蒲原郡弥彦村)

Q 特に気を付けている衛生管理は?

A 私たち夫婦と従業員5人の体調管理、手洗い、仕入れの品物の衛生管理には特に注意しています。

釜めしの味を賞味してほしいです。自分が納得した味の品物を出しておりますので、ぜひいらしてください。



おすすめメニュー

カキの釜めし(左)
マーボーラーメン(右)



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