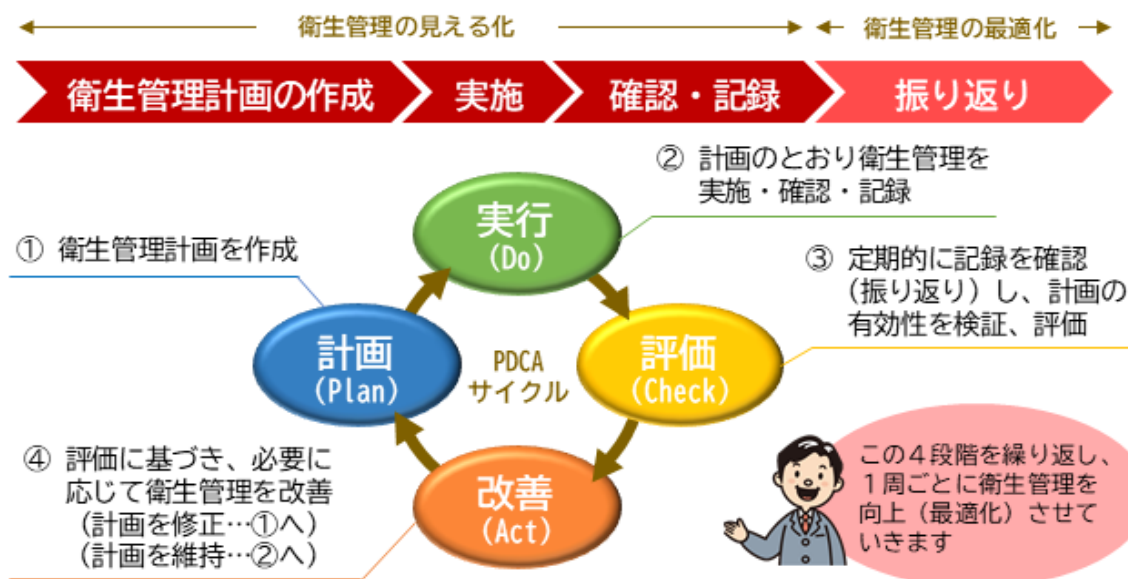


# 食の安全を守るための取組を紹介します

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！

## 洋菓子店 パティスリー・シュクレ (南魚沼市)

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A HACCPに沿った衛生管理は、特別なことではなく、「当たり前のことを確実に実施すること」の積み重ねであると考えています。

美味しいものとは、素材や技術はもとより、衛生管理の土台の上に職人の想いや情熱が重なってこそ生まれるものだと考えています。

お菓子は人を笑顔にする！をスローガンにスタッフ全員でスイーツ創りに取り組んでいます。



**おすすめ商品**  
いちごのショートケーキ  
ガナッシュショコラギフト

## 創作手料理・レストラン カフェ&ダイニング デイズ(村上市)

Q 特に気を付けている衛生管理は？

A 冷蔵庫の温度管理や手洗い、調理時の温度、保管時の温度、クレンジングの3Sを大切にしています。

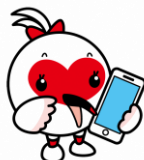
明るく開放的な店内で、様々な地域食材を使ったお料理が楽しめます。



**おすすめメニュー**  
手作り豆腐のマーボ(左) そば粉100%ガレット(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