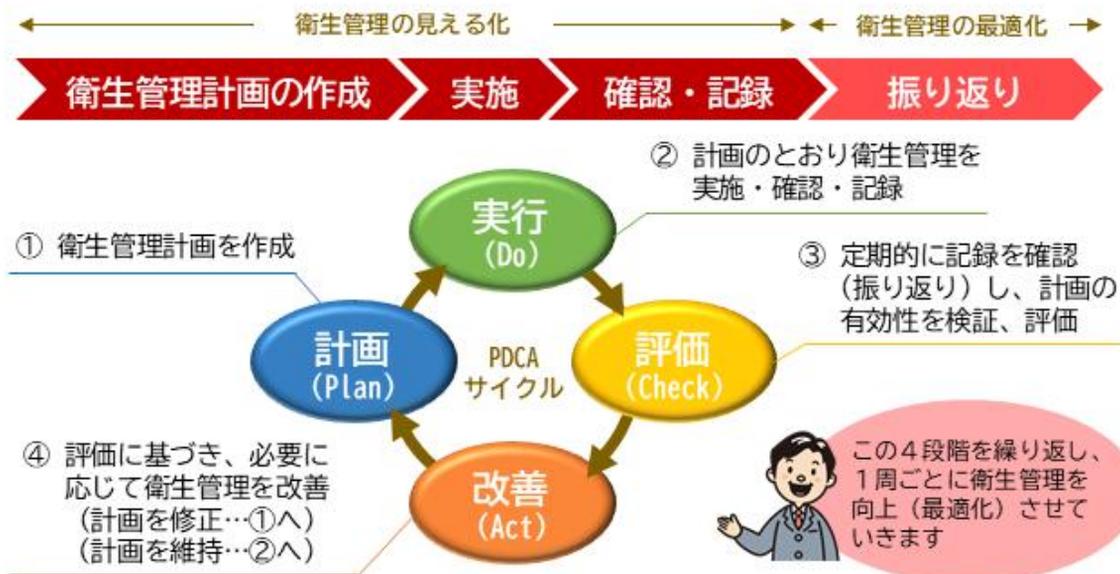


# 食の安全を守るための取組を紹介します

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!

焼肉レストラン 焼肉レストラン魯山 小千谷店 (小千谷市)

Q HACCPに取り組んだ感想は?

A 保健所職員の方に相談しながら、管理計画を作成できました。食品衛生管理記録簿の記入は忘れがちでしたが、何とか習慣にできました。

お客様に安心してお食事して頂けるよう、清潔感あるお店とおいしいお肉を用意してお待ちしております。



おすすめメニュー  
国産牛上ハラミ(左)  
自家製キムチ(右)



飲食店・菓子製造 甘味処 餡庵(柏崎市)

Q 特に気を付けている衛生管理は?

A まずは手洗いの徹底から始まり、手袋等、身支度に気を付けています。冷蔵庫の温度管理や器具の消毒など、基本を忘れず製造、調理をしています。

店舗は「あんこ屋直営の甘味処」です。「クリームあんみつ」はあんこはもちろん、寒天、黒蜜、すべて自家製で白玉は注文を受けてから茹でたてを提供しています。季節の食材を使った季節限定メニューもおすすめです。お持ち帰りの商品もございます。ぜひお立ち寄りください。



おすすめメニュー  
クリームあんみつ(左)  
ぜんざい(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