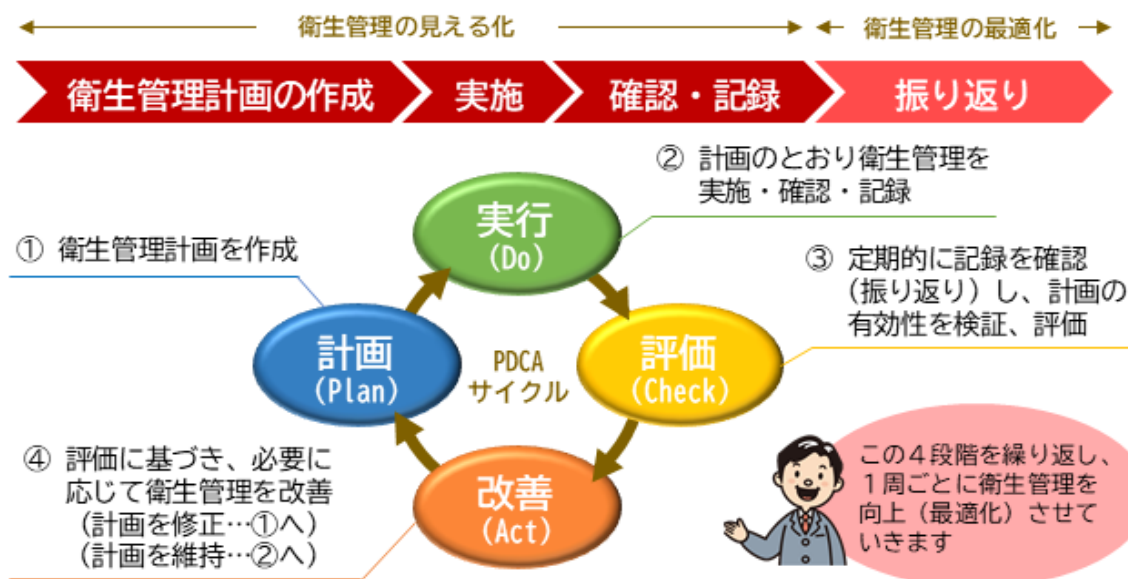


食の安全を守るための取組を紹介します

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！

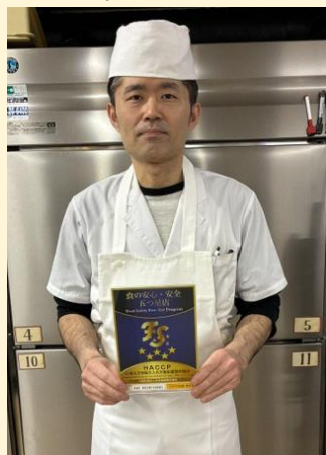
旅館

広瀬館 ひてんの音 (新発田市)

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A 食品衛生管理記録簿を活用しています。
講習会で計画を作成できました。
記録は大変でしたが、今では習慣になっています。

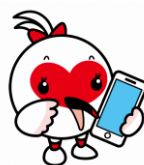
是非、一泊して、
癒されてください。



おすすめメニュー
お造りと毎日変わる献立



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

その他のお知らせ

こども・若者未来トークメンバー大募集！

新潟県の未来を担うこども・若者等から幅広く意見を聞く取組として、「こども・若者モニター」と「こども・若者会議」のメンバーを募集中！

9月5日（土）の「こども・若者会議」のテーマは「食品安全」
手洗い教室もありますので、ぜひご参加ください！
申込締切：7月24日（金）



申込みはこちら

https://apply.e-tumo.jp/pref-niigata-u/offer/offerList_detail?tempSeq=32436

