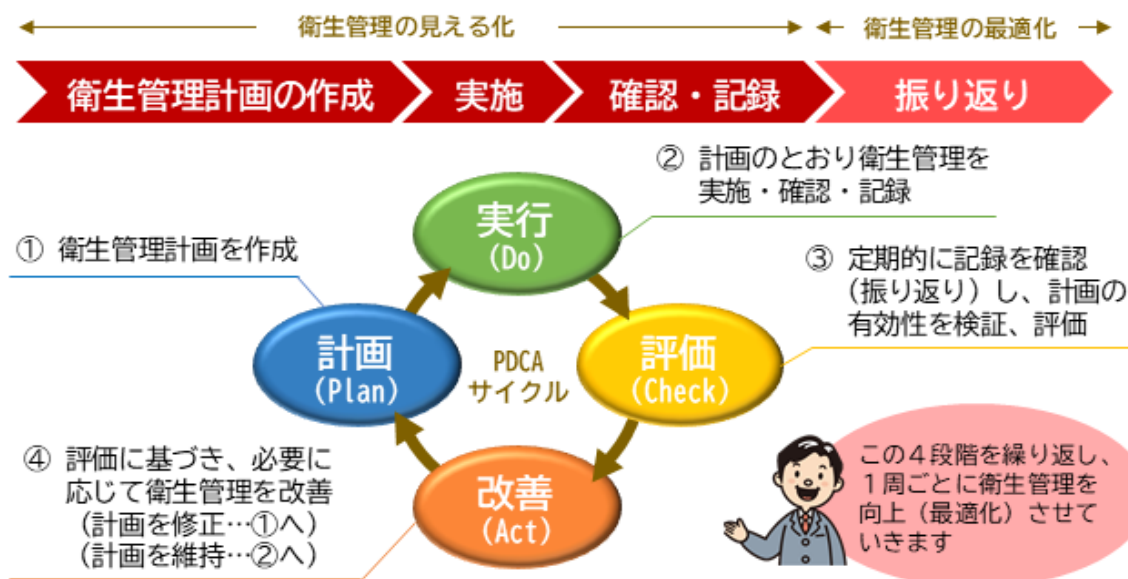


食の安全を守るための取組を紹介します

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！

日本料理店 割烹 新瀧 (五泉市)

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A 記録は大変ですが、何とか頑張っています。

季節の旬の食材をふんだんに取り入れ、伝統を守りつつ時代に合った料理を提供しております。



おすすめメニュー
季節のコース料理(左)
ビーフシチュー(右)



旅館 (和食) アクアール長岡 (和食ダイニング辛夷) (長岡市)

Q 特に気を付けている衛生管理は？

A ・体調の悪い人は、出勤しない
・冷蔵庫の温度管理

新潟、山形、宮城の和牛の食べ比べや、三県の地酒飲み比べと共に味わう和食会席をぜひご賞味ください。



おすすめメニュー
三県和牛会席



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