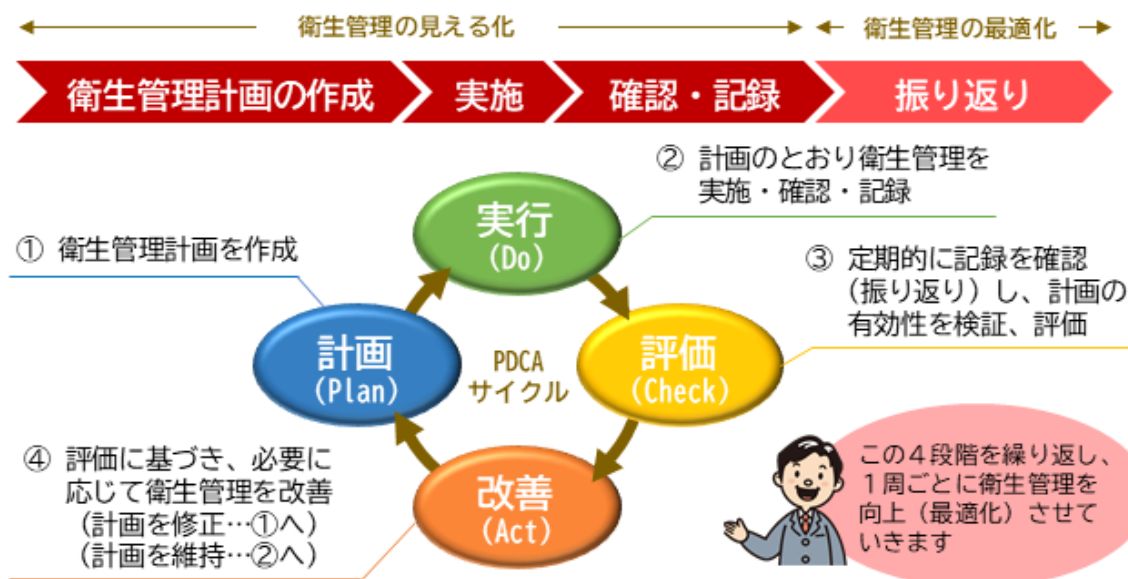


食の安全を守るための取組を紹介します

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 割烹 おかめ (十日町市)

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A 事前予防の意識が高まり、検品など特に気を付けるようになりました。

地元ブランド豚である妻有ポークを使ったメニューが人気です。週替わりランチや自家製デザート也大評判。宴会・仕出し・オードブル・折詰・テイクアウトとなんでもやっております。皆様のお越しをお待ちしております。



おすすめメニュー
ブラック天丼(左)
かずおスペシャル(右)

和菓子店 株式会社 竹内泰祥堂(上越市)

Q 特に気を付けている衛生管理は？

A ○食の安全・安心にかかる姿勢

- ・HACCPによる高度な衛生管理を実践しているという衛生意識
- ・HACCP管理による異物混入防止対策

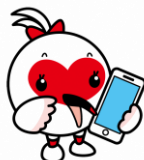


おすすめ商品
季節の上生菓子
泰祥堂カステーラ



泰祥堂カステーラを焼き続けて50年！昔ながらの味を守り続け、皆様に「おいしい！」と「笑顔😊」をお届けします！季節に合わせて登場する上生菓子も是非ご賞味ください。

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