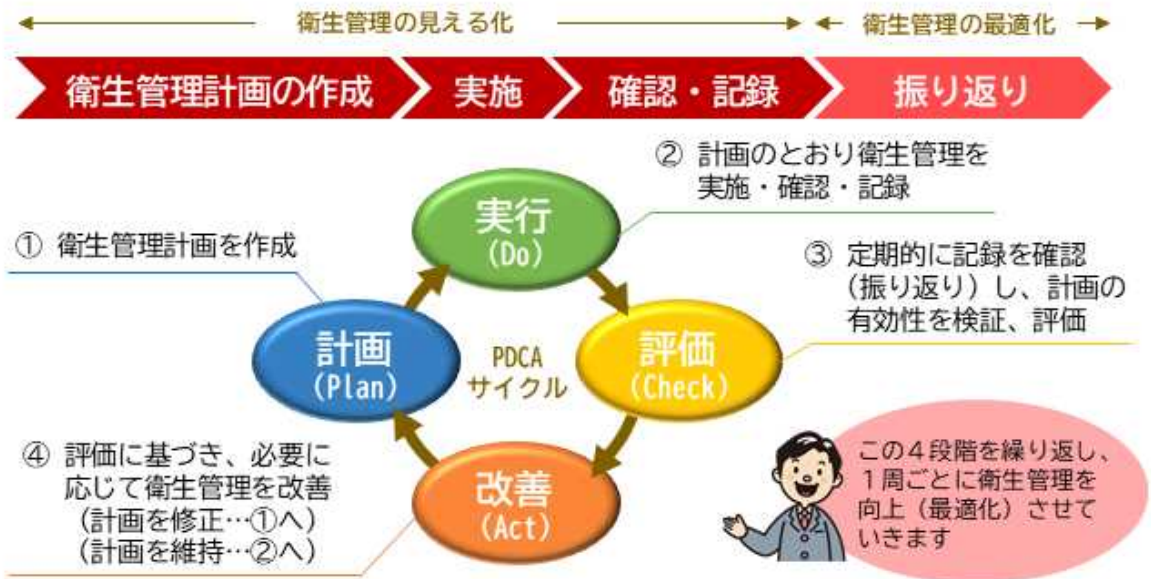


食の安全を守るための取組を紹介します

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！

居酒屋 楽食処 はなみず木 (長岡市)

Q HACCPに取り組んだ感想は？

A 衛生管理計画を従業員と共有でき、衛生に対する意識が高まりました。

地域の飲食店全体でHACCPに取り組み、衛生管理の向上につなげています。



おすすめメニューのネギトン、かあちゃんのもつ煮

味噌 株式会社 山本味噌醸造場 (上越市)

Q 特に気を付けている衛生管理は？

A 従業員の健康管理と手洗いに気を付けています。



おすすめ商品 雪ん子みそ

旬の味を引き立てるソフトな香りと、まろやかな味が特徴の上越浮き糀みそ「雪ん子みそ」をご賞味ください。

食の安全を守るための取組についての詳しい情報はホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」をご覧ください。

