



ホテルサンルートニュー札幌と札幌市によるさっぽろ食の安全・安心推進協定

協 定 書

(第 130018 号)

ホテルサンルートニュー札幌 と 札幌市は、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造を目指し、食の安全確保と消費者への信頼の向上に向け、以下のとおり連携・協働して取り組みます。

ホテルサンルートニュー札幌は、これまで進めてきた食の安全確保と消費者への信頼の向上に係る各種取組のうち、次の基本項目に係る取組みについて、より一層積極的かつ自主的に取り組みます。

◆ 基 本 項 目 ◆

- | | |
|-----------------------|--------------|
| 1 施設等の衛生管理 | 2 商品の品質管理 |
| 3 従業者等の衛生管理 | 4 問題発生時の危機管理 |
| 5 1~4以外の食の安全・安心に関する事項 | |

札幌市は、本協定について消費者及び事業者の理解と協力を得ることができるよう、広報などの支援を積極的に行います。

平成 27 年 6 月 2 日

(当初締結日：平成 26 年 2 月 3 日)

株式会社サンルート
代表取締役社長

鈴木 朗之

札幌市
市長

秋元 克広

わが社のマイルール

基本項目に関し、詳細な取組を自ら定め、実行します。

- 食品衛生管理・品質管理チェックを実施しお客様に「安心」「安全」な食を提供します。
 - ① 調理施設点検 (整理・整頓・清掃)
 - ② 原材料の取扱い等点検 (搬入時の温度管理、包装の汚染等)
 - ③ 冷蔵・冷凍庫管理 (温度、衛生状況)
 - ④ 調理作業等における点検 (下処理・調理中の取扱い、調理後の取扱い、廃棄物の取扱い)
 - ⑤ 料理加熱時間、温度の管理
- スタッフの健康状態確認とノロウイルスを含めた検便の実施により従業員の健康管理徹底をいたします。
 - ・従業員健康状態チェック
 - ・手洗いチェック
 - ・健康診断実施
- 定期的(毎月)に外部衛生検査会社による厨房内ふき取り細菌検査、水質検査等を実施し食品衛生向上に努めています。
- 食品汚染源となる害虫の駆除を専門会社に依頼し毎月実施いたします。