



蕎麦 a la carte つたや 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 140077号)

蕎麦 a la carte つたや 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。

蕎麦 a la carte つたや 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1月5日

株式会社ナイポジ
代表取締役

蔦谷 恒一

札幌市
市長

上田 文雄

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。

- 素手で製麺するため、作業前等の手洗いを特に入念に行っています。
- 作業中の服装を常に清潔に保ち、異物混入対策を行っています。
- 従業員の健康保持に努めるとともに、体調不良の際には食品取扱作業をしない等、健康管理を徹底しています。
- お客様の立場に立ち、老若男女に楽しんで頂けるメニュー作りを考えています。