



(株)東鱗水産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 102072 号)

(株)東鱗水産と札幌市は、「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。

(株)東鱗水産は、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り組みについて、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22年9月26日

株式会社 東鱗水産
代表取締役

札幌市
市長

畑 野 進

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。

- 商品の品質・鮮度・適正表示の確認を行い、安全・安心な食品を提供します。
- 商品の先入れ・先出しを徹底し、消費期限・賞味期限の管理を徹底します。
- 食品表示の偽装は許しません。
- 生鮮魚介類等の氷冷保管の徹底、冷蔵庫等の温度確認、保冷車・冷蔵車での配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。
- 商品を保管する冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認し、記録します。
- 商品は保冷車・冷蔵車による配送を行い、コールドチェーンの確保を行います。
- 店舗の清掃、作業台や器具類の洗浄・殺菌を行い、常に清潔な状態を保ちます。
- 店舗・倉庫等の清掃、整理整頓を徹底し、常に清潔な状態を保ちます。
- 弊社が策定した品質管理マニュアルに基づき、衛生管理を徹底します。
- 従業員に対する定期的な衛生教育を実施します。
- 品質不良、異物混入等が判明した場合は、原因を調査し、お客様へのていねいな説明に努めています。
- 月に一度検便、細菌検査を行っています。