



(株)ホクレン商事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 092003号)

(株)ホクレン商事と札幌市は、「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)ホクレン商事は、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。

2014年5月21日

(当初締結日:2009年8月25日)

(株)ホクレン商事
代表取締役社長

札幌市
市長

松浦 祥文

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。

札幌市食品衛生管理認定制度の認定を受けて日々衛生管理を行っています。

1) 施設・備品・従業員の衛生管理

- ・ HACCP 保守書式に基づいて、日々作業開始前と作業の合間の定期的な点検を行っています。

2) 商品の管理

- ・ 鮮魚・精肉・デリカ部門における加工工程の危害分析を行って商品加工の安全に努めています。
- ・ 商品管理(入荷・保存・販売期限)と味付けのタレ等の調味料の開封後使用期限の自主基準を設定して遵守しています。

3) 抜き打ち検査

- ・ 作業場での衛生管理・商品管理が遵守されているか点検するために内部の検査スタッフと外部委託会社に抜き打ち検査を実施しています。

4) 問題発生時の危機管理

- ・ 食品により健康への悪影響のおそれがある場合は、行政への連絡を速やかに行い、指示を仰ぎます。