



株式会社プリンスホテル 札幌プリンスホテル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 115003 号)

株式会社プリンスホテル 札幌プリンスホテルと札幌市は、「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。

株式会社プリンスホテル 札幌プリンスホテルは、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24年1月21日

株式会社プリンスホテル 札幌プリンスホテル
総支配人

杉田 直也

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。

- 食材の仕入れからお客様に食品を提供するまでの全工程について、法令遵守を基本として自主的に管理し安全な食品を提供します。
- 衛生環境・衛生意識づくりとして、全従業員が整理・整頓・清掃・清潔・躰の「5S」に加え、洗浄・殺菌を加えた「7S」の基本行動を厳守します。
- トータルな衛生環境を確保するため、清掃区域(調理場)に限らず、その前後工程であるゲストスペース、バックヤード(汚染区域)にいたる領域の衛生環境確保に努めます。また、取引先への基本方針の徹底による食品材料の安全性確保を行います。