



小樽なると屋と札幌市による さっぽろ食の安全・安心推進協定 協 定 書

(第 140052号)

小樽なると屋と札幌市は、「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。

小樽なると屋は、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26年11月1日

株式会社FOOD COLLECT
代表取締役

札幌市
市長

阿部 誠

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。

●商品の品質管理

・保存温度・保存方法の管理

①冷蔵庫・冷凍庫などの温度は1日3回、管理基準に維持されているかをチェックし、その結果を記録しています。

②加工処理工場の工程段階から店頭の調理工程に至る全ての工程で低温度の管理を行っています。

・アレルギー物質の管理

商品にアレルギー特定原材料7品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)を使用したことが明確にわかるようにプライスPOPに記載しています。

・加熱工程の管理、確認

フライヤー性能の管理基準を設け、週1回はその性能を検証しています。

●従事者等の衛生管理

・検便を2ヶ月毎に実施しています。

・品質管理、衛生管理の自主点検を2ヶ月毎に実施しています。

・一般衛生管理教育を2ヶ月毎に実施しています。