



居酒屋きんぴら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 140018号)

居酒屋きんぴらと札幌市は、「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。

居酒屋きんぴらは、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7月24日

居酒屋きんぴら
代表

鮎田 茂

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。

- まな板、包丁などの調理器具、調理台の洗浄・消毒を徹底しています。
- 食品を保管する冷蔵庫・冷凍庫の温度をチェックしています。
- 仕入品の検品を行い、品質管理を徹底しています。
- 店舗の清掃を行い、常に清潔な状態にしています。
- 従業員の健康状態を作業前に確認し、体調不良者は調理に従事させません。