



札幌ワシントンホテル株式会社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 210003 号)

札幌ワシントンホテル株式会社と札幌市は、「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。

札幌ワシントンホテル株式会社は、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。

令和 7 年 10 月 28 日

(当初締結日: 令和 3 年 12 月 28 日)

札幌ワシントンホテル株式会社  
代表取締役

芳賀 智

札幌市  
市 長

秋元 克広

## 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。

### ○施設等の衛生管理

- ・ 独自に予防衛生研究所に依頼し衛生点検を行っています。
- ・ 作業台、包丁、まな板、機械類の洗浄・消毒を行い記録しています。

### ○商品の品質管理

- ・ 原材料の仕入れ時は、品質・鮮度・温度・期限表示などの確認を行いその結果を記録しています。
- ・ 冷蔵庫や冷凍庫の温度は、1日2回（始業時終業時）行い、その結果を記録しています。

### ○従事者等の衛生管理

- ・ 従事者は、「健康衛生チェック表」による体温、衛生チェックを作業前に従事者全員に行ってから作業に従事しています。
- ・ 定期的に独自にふき取り検査を行い、その結果を記録しています。

### ○問題発生時の危機管理

- ・ 問題発生時（お客様の嘔吐時など）対応マニュアルに従事者に周知徹底するとともに、日ごろからチェックをしています。
- ・ 異物混入等が発生した場合は、その原因を調査し、お客様に丁寧な説明に努めます。又、従事者間にも周知徹底し、内容を記録しています。