



居酒屋 ひなた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 190010 号)

居酒屋 ひなた 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 ひなたは、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みについて、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。

令和元年 10 月 31 日

札幌市
市 長

岡 典行

秋元 克広

私たちのマイルール

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、ダスターは毎日塩素消毒しています。
- ・作業前、作業後に食品、食材の劣化の有無や賞味期限のチェックを行っています。
- ・冷蔵庫、冷凍庫の温度を細めにチェックし、異常がないか確認しています。
- ・リーズナブルな安心価格で、お客様に笑顔をお届けしています。