



プルマン・ベーカリー（Pullman Bakery）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 180036 号）

プルマン・ベーカリー（Pullman Bakery）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。

プルマン・ベーカリー（Pullman Bakery）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。

平成 30 年 10 月 31 日

有限会社プルマン・ベーカリー
代表取締役

立原 和臣

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。

私たちプルマン・ベーカリーは、

- 地元北海道産の食材を多く取り入れ、地産地消の素材の良さを十分に生かして、原料から厳選し、余計なものを入れずに素材の良さを引き立てるよう心がけています。
- 自家製の酵母を使用し、温度管理と時間を惜しまずに、それぞれのパンに合わせてこだわりを持って選んだ自家製具材でパンを作り上げます。
- 北の大地・北海道で 30 年以上に渡り、「安全で安心な家庭で作るパン作り」を原点に、健康で毎日食べてもらいたいとの思いのもと、身体にやさしいパンを作り続けています。