



札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校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 180024 号)

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校と札幌市は、「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。

札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校は、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3年6月1日
(当初締結日：平成30年9月28日)

札幌ベルエポック製菓調理
ウェディング専門学校

札幌市
市長

池田 尚志

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。

私たち「札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校」は、

- 店舗としても使用できる施設の完備や企業連携により、現場で役立つ基本的な技術、知識、衛生管理が身につく実学教育を進めます。
- 基本マナーはもちろんのこと、社会人としての身構え・気構え・心構えを養う人間教育と国際的な感性を学び知る、国際教育を進めます。
- 施設の清掃や調理器具等の洗浄・消毒を徹底し、手洗いの励行に努めます。
- これらの取組を通じて、“安全・安心な食のまち・さっぽろ” “食と観光のまちさっぽろ”を支えるパティシエ・シェフ・カフェのプロを育成します。