



大槻食材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 120008 号)

大槻食材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。

大槻食材株式会社は、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 従事者等の衛生管理 | 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24年7月13日

大槻食材株式会社
代表取締役社長

古川 裕志

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。

- 商品の入荷段階で賞味期限の確認、入荷温度の計測を行い、安全・安心な商品管理の徹底をしています。
- 商品出荷時にも賞味期限の確認を行い、トレーサビリティも管理しています。
- 商品保管も冷凍庫・冷蔵庫・常温庫の温度を1日3回計測・記録して品質管理をしております。
- 倉庫・配送従事者の作業前衛生管理点検表で毎日健康状態のチェックを行っており、また毎月検便の実施も行っております。
- 定期的に全社員向けに外部講師による食品衛生講習会を実施し、社員に対して食の安全・安心の啓蒙活動を行うとともに、毎年お得意先様に衛生管理ニュースを配布して外部にも衛生面の啓蒙活動を行っております。
- ISO14001（環境マネジメントシステム）とISO22000（食品安全マネジメントシステム）の認証を取得しており、環境方針5ヶ条と食品安全方針5ヶ条に基づき、各部門目標設定をして実践しております。