

HACCP（ハッサップ：衛生管理手法）への展開

① 「HACCP 五つ星」取得

HACCP（ハッサップ）とは食品衛生法で決められた衛生管理手法で、食品を製造する上で健康危害を予防する手法です。弊社ではまず日本食品衛生協会が勧める「五つ星制度」へ参画し、「食の安心・安全五つ星店」として HACCP の考え方を取り入れた衛生管理実施店として認証を受けました。（プレート写真添付）

② 日常の衛生管理について

衛生管理の前提は5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）に始まります。

当社では安心・安全な食材による調理品を提供するために、5S の徹底特に清潔の維持を徹底するとともに、原料の入荷時のチェックから調理場の衛生管理及びお客様への提供に至るまで、一般的衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理を推進し日々その状況を記録しています。

（一般的衛生管理マニュアルの表紙 洗浄マニュアルの一部を添付）

③ 社員教育

お客様から信頼していただくためには社員の意識向上と教育は欠かせません。

当社では各店舗の担当者が定期的集まり、衛生管理の専門家から指導を受けるためにミーティングを実施しその内容を各店舗へ展開しています。

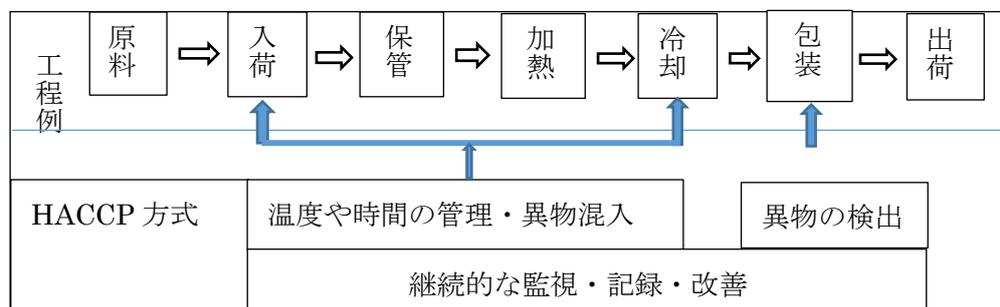
また全体会議の席上では、経営者から品質方針の徹底と社員の意識向上及びお客様満足を確認しあい、併せて品質向上に関わる講演によって教育の充実化を図っています。

（ミーティング時及び全体会議時での写真添付：品質方針を述べている字幕があればいい）

④ 衛生管理レベルの維持向上を目指して

当社では法律に定められた「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の実施店として既に認証されていますが、さらに日々の衛生管理レベルの充実と向上を目指すために「HACCP に基づいた衛生管理手法」への取り組みと定着化にチャレンジしています。

「HACCP に基づいた衛生管理手法」とは科学的裏付けをベースとして、人の健康危害を及ぼす食中毒や異物混入等の危害要因を事前に把握し、原材料から製品の提供まで全工程の中で危害要因を除去したり減少させるため、特に重点的な工程を管理し製品の安全性を確保する管理手法です。



当社ではこの管理手法を取り入れ、原材料の受け入れからお客様への提供まで特に重要な工程をマニュアル化し管理しています。

製品説明書（一部抜粋）

工程表（一部抜粋）

危害分析表（一部抜粋）