

3 安全かつ適切な食品の提供をするための体制整備

お客様に対して、安全で適切な食品を安定的に提供するためには、日常の業務が安定して、的確に行われることを確実にするよう、体制を整備することが重要だと考えています。

業務に関する方針やルールを作成して、これを社内に周知するとともに、従業員を教育する体制、業務の実施状況をチェックする体制を整備することとしています。また、食品危害が発生しないよう、業務の全ての過程で危害要因の洗い出しと分析を行い、その管理方法を定めることとしています。さらに、こうした方針や体制整備などを社外に公開し、透明性を高めることとしています。