

安全・安心への取り組み

春帆楼では、安全・安心な商品（サービス）をお客様に提供することを目的に独自に活動を行っております。

【調理の安全・安心について】

春帆楼では、高い管理レベルの維持を目的として、定期的に外部検査機関による「衛生検査」を実施しています。

衛生検査では、個人衛生・手洗い・調理器具・食材管理・冷機器・設備・清掃用具・細菌検査を項目に沿って実施することで管理レベルを確認しています。(27項目)

また、店舗では、使用食材の品質チェック、冷凍庫、冷蔵庫の温度チェックを決められた時間に毎日実施するほか、定期的に従業員の検査を行い、食中毒菌を保菌していないか確認をしています。(大腸菌検査・ノロウイルス検査)

衛生検査の結果、「問題点」が発生した場合や基準以上の数値が検出された場合は、即、再検査を行い改善指導を行っております。

【適正表示について】

メニュー表記については、食品衛生法・JAS法・景品表示法などの関係法令を遵守しております。原産地は、同じメニューであっても季節により異なるため、メニューブックには表記しておりませんが、「主要食材の原産地」や「特定原材料（*）使用の有無」についても、一覧表を店舗ごとに保管して、お客様からの問合せがあった際には回答できる体制を整備しております。

*特定原材料・・・アレルギー発生頻度が高く、その症状が重篤とされる「小麦・乳・卵・そば・落花生」の5品目。
