

安全な食品を皆様にお届けできる 工場や飲食店での 衛生管理の方法 があります。



ハ サ ツ プ

それが、HACCPです！

これまでは、最終製品の一部を抜き取って検査する管理方法が一般的でした。しかし、これでは全ての製品の安全性は確認できません。



製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。

また、もし事故が起きても、速やかに原因を特定して対応することができます。

だから、安全性の高い食品をみなさんに届けられるのです。



令和3年6月1日から

★^ハ^サ^ツ^プHACCPに沿った衛生管理が義務化されます

食品衛生法が一部改正され、原則、全ての食品事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められることになりました。



★家庭での食中毒の予防のために

「HACCP」方式でチェックしてみよう!

つけない

- 手も食材もこまめによく洗う。
- 生食用と加熱用の食材は接触しないように。

増やさない

- 食材にあった温度で保存する。
- 期限内に食べる。

やっつける

- 加熱するものは、**特に重要なポイント(CCP)!** しっかり火を通す。
- 調理器具はしっかり洗う。

なるほど〜。
「HACCP」で管理するのは大事だね!

