

ご存じですか？

HACCP（ハサップ）

HACCP（ハサップ）とは、安全な食品を作るために特に大事なポイントは何かをあらかじめ考えて、そのポイントを重点的に管理する衛生管理の方法のことです。

従来は最終製品の抜き取り検査で安全を確認する方法が一般的でしたが、HACCPでは特に大事なポイントを継続して管理することで、より効率的に安全な食品を作ることができます。



加熱温度と時間の管理、異物の検出が特に大事なポイント！



HACCP は食品工場だけのものではありません。ご家庭でも、食中毒を防止するために HACCP による衛生管理を取り入れることができます！

＼家庭で一番注意が必要な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！



令和3年6月1日から、原則すべての食品等事業者が「HACCP に沿った衛生管理」に取り組んでいます。