

夏休み食品工場見学ツアー

～JAXAの方と宇宙食を作る技(ハサップ)を学ぼう！～

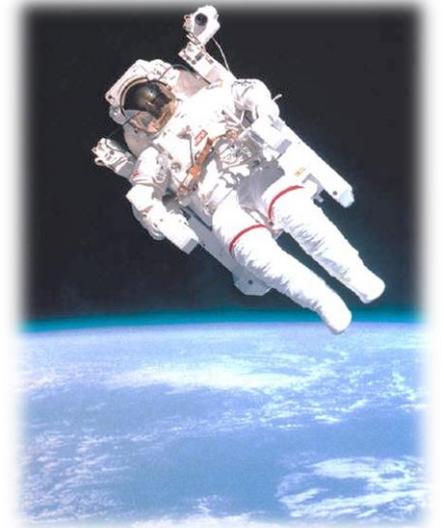
安全な食品を作る技
ハサップ (HACCP)
ってなに？

中国四国厚生局 健康福祉部 食品衛生課

ハサップ（HACCP）が生まれたきっかけ

宇宙には病院がないので食中毒になっても治療できません

ぜったいに安全な食品をつくらなければならない！



そこで、NASA（アメリカ航空宇宙局）が考え出したのが **ハサップ（HACCP）** です

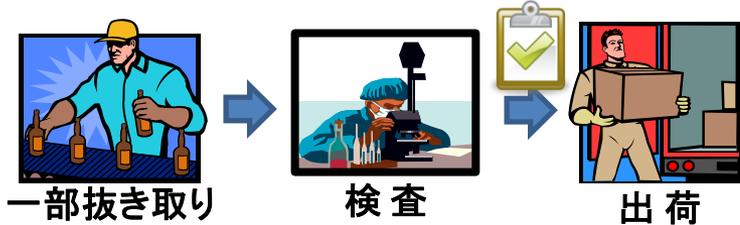
ハサップ（HACCP）がどんなものか見ていきましょう！



ハサップ (HACCP) とは...

今までの管理方法

これまでの食品は、できあがった食品の一部だけ(数千~数万個から数個)を抜き取って検査を行う

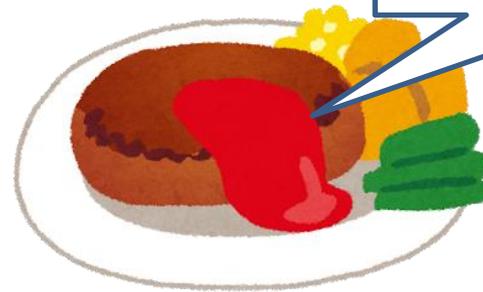
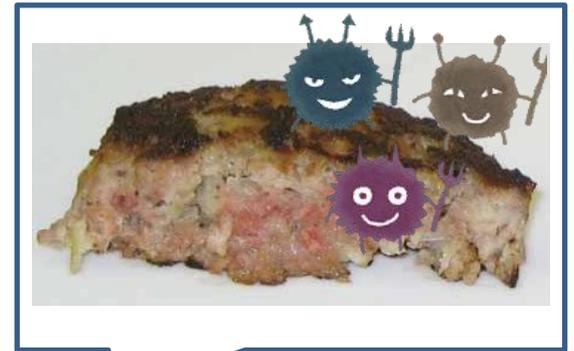


突然ですが…みなさん明日は遠足です！

そこで元気をつけるために今日の夜ご飯は
ハンバーグを作ることになりました！



ハンバーグはおいしかったけど・・・



何が原因か
考えてみよう

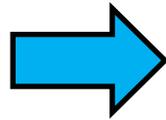
食べても安全なハンバーグをつくるためには

一番大切！

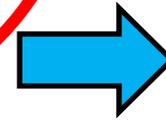
CCP



こねる



加熱
(焼く)

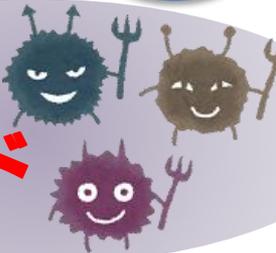


盛りつけ

食中毒菌が
残ってたら
危険だ！

中心まで
しっかり
火を通す！

ハザード



食べても安全なハンバーグをつくるためには



200℃の鉄板で
裏表それぞれ4分加熱すれば
絶対に中まで焼ける！

食べても安全なハンバーグをつくるためには

ぜったいに安全！



連続的にチェック！

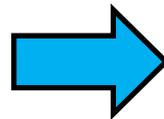
200℃
かな？

裏表4分
焼けてるかな？

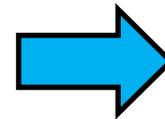
CCP



こねる



加熱
(焼く)



盛りつけ

この後もハサップについて学ぼう！



- ◆ どうして宇宙食にハサップ (HACCP) が
必要なのか **JAXA** の人に聞いてみよう！
- ◆ 工場ではどうやってハサップ (HACCP)
の方法で管理してるのか聞いてみよう！
- ◆ 工場見学して **CCP** を探してみよう！