

**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！～**

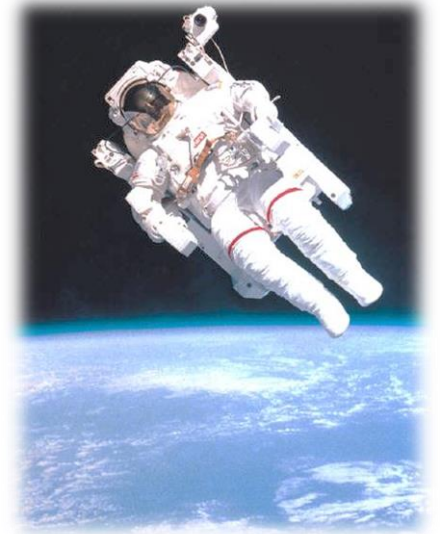
**安全な食品を作る技**  
**ハサップ (HACCP)**  
**ってなに？**

**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

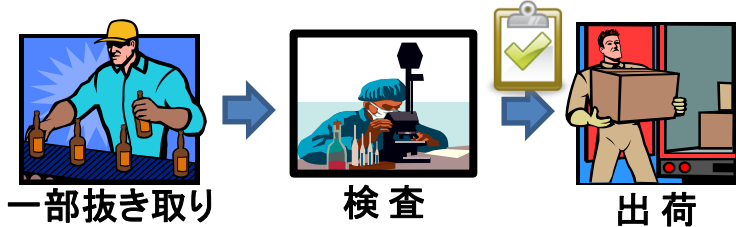
**ハサップ（HACCP）**がどんなものか見ていきましょう！



# 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

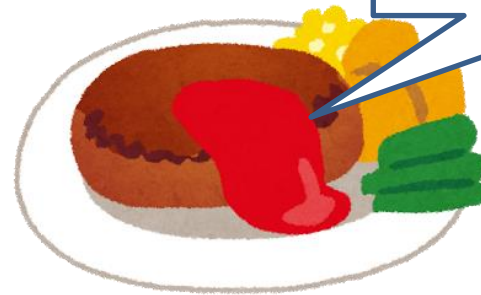
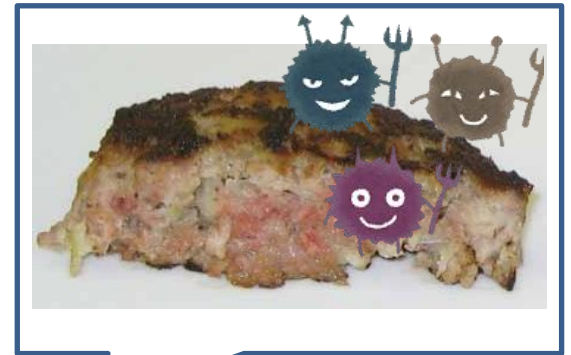


突然ですが…みなさん明日は遠足です！

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

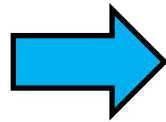
# 食べても安全なハンバーグをつくるためには

一番大切！

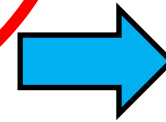
CCP



こねる



加熱  
(焼く)

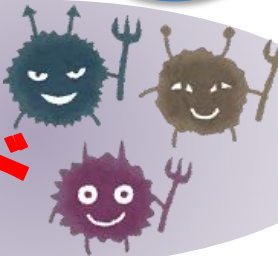


盛りつけ

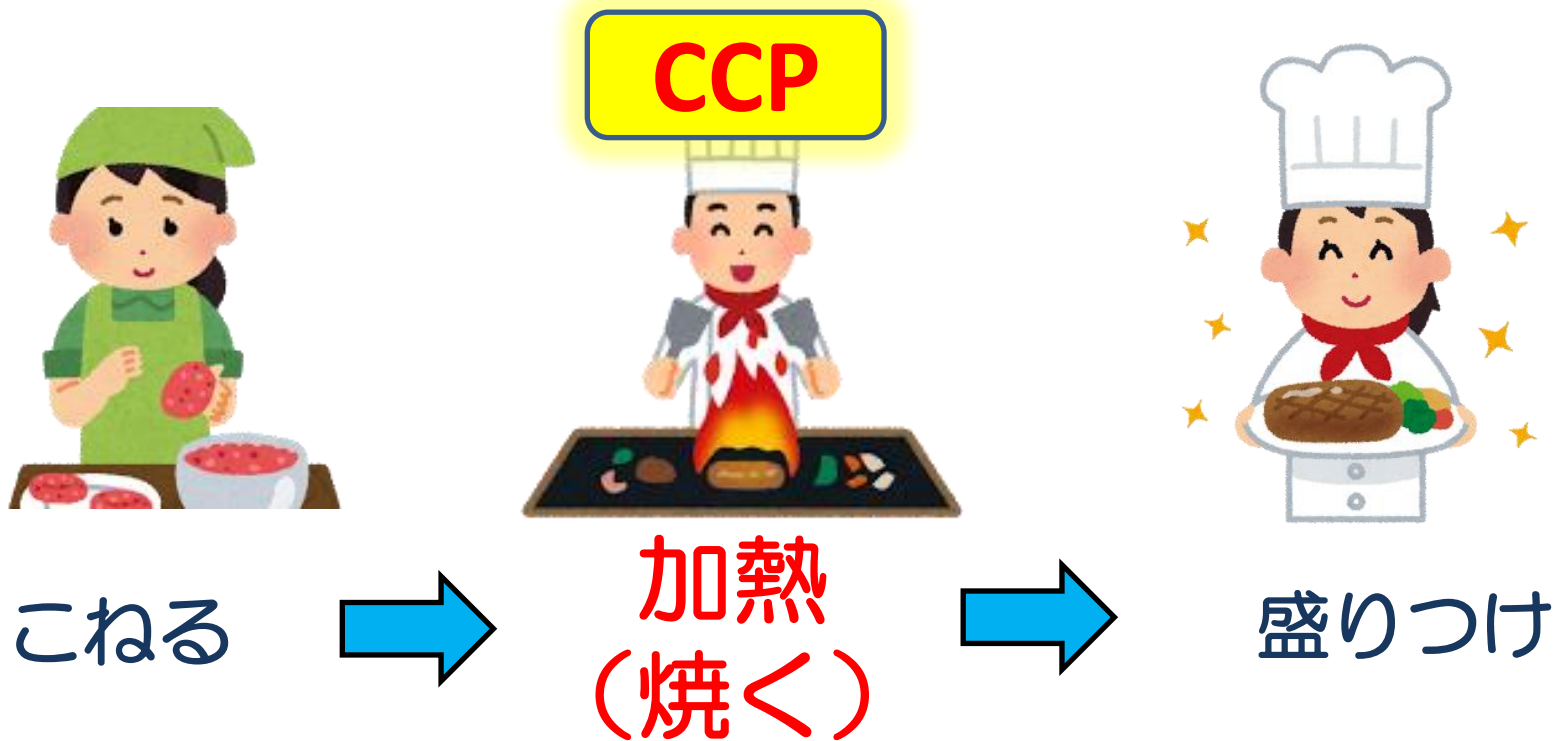
食中毒菌が  
残ってたら  
危険だ！

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！

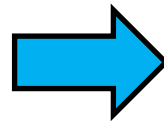
200℃  
かな？

裏表4分  
焼けてるかな？

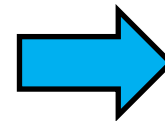
CCP



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！