



食品の安全性ってどうやって
管理しているのかしら？

消費者の
みなさん

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。

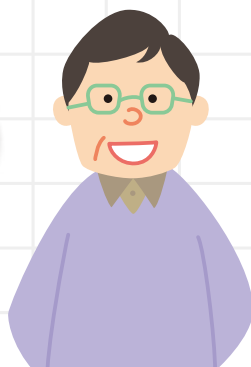
(ハサップ)

それが、**HACCP**です！

(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害要因分析・重要管理点)

今や、国際基準になっている「HACCP」。
全ての食品に義務づけている国もあります。
「HACCP」による衛生管理は高く評価されているのです。

へえ、HACCPって、
どんな方法なんだろう!?



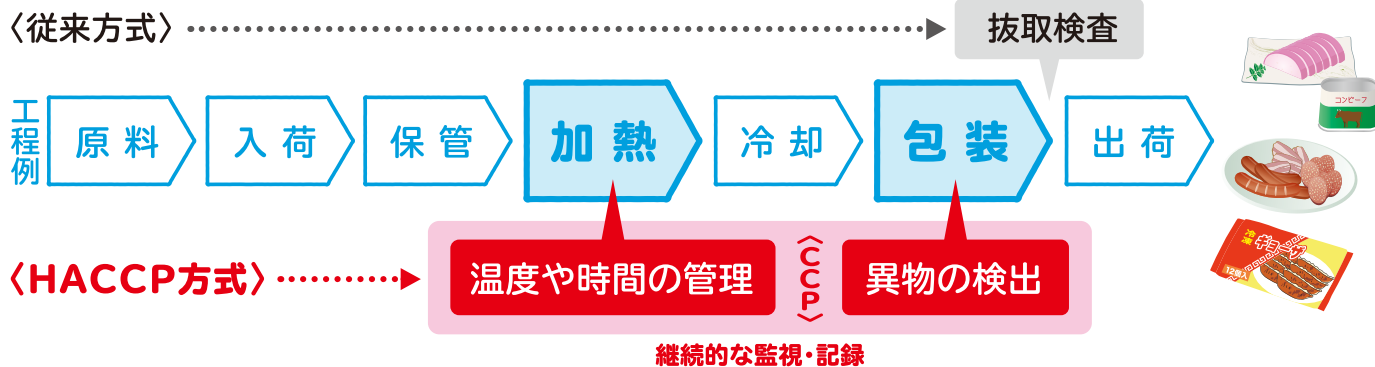
「HACCP」の
詳しい内容は
裏面で!

「HACCP」って、何がいいの？

これまでは、最終製品の一部分を抜き取って検査する管理法が一般的でした。

しかしこれでは、すべての製品は確認できません。「HACCP」方式は、**原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつもの工程において、衛生管理をチェック。**

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。



※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、速やかに原因を特定して対応することができます。

＼ 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！



■ 厚生労働省ホームページ(HACCP)

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

「HACCP」に取り組んでいる事業者は？

厚生労働省の「HACCPチャレンジ事業」では、HACCPに取り組む事業者をウェブサイトで紹介しています。

詳しくは

<https://www.n-shokuei.jp/haccp/>

※「HACCPチャレンジ事業」は、事業者がHACCPによる衛生管理に取り組んでいることを紹介するものです。掲載された事業者によって製造された食品の安全性や品質を保証するものではありません。