

# ハサップ 「HACCP」ってご存知ですか？

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です。HACCPによる衛生管理は国際的にも高く評価されており、これによる管理を義務付けている国もあります。現在、日本でも義務化に向けて検討が進められています。

## HACCPのイメージ

<今までの方式>



<HACCP方式>



HACCPとは、食品の製造・加工工程で発生する恐れのある危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis=HA)し、製造工程中の重要な管理点(Critical Control Point=CCP)を定め、これを管理することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

HACCPによる衛生管理を行うことで  
食中毒や異物混入を減らすことが  
できます。  
家庭でもHACCP方式で☑チェック  
してみましょう！



長野県PRキャラクター「アルクマ」  
©長野県アルクマ

特に重要な  
ポイント！  
(CCP)

- ・ 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させない☑

- ・ 食材にあった温度で保存する☑
- ・ 期限内に食べる☑

- ・ 加熱するものはしっかり火を通す☑
- ・ 調理器具はしっかり洗う☑

つけない



増やさない



やっつける



詳しくは裏面の「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」をご覧ください。  
このリーフレットもHACCPの考え方にに基づき、作成されたものです。

HACCPに関する長野県ホームページはこちら↓

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/haccp/haccp.html>



長野県

しあわせ信州