

ご存じですか？

食品の安全性って
どうやって
管理してるの？

ハ サ ッ プ

HACCP



従来、食品をつくる時は、最終製品の一部を抜き取って検査し、安全を確認する方法が一般的でした（すべての製品が安全かどうかまではわからない）。

HACCPでは原材料の入荷から製造、出荷までの**特に重要な工程（ポイント）**を**継続的に監視**することで、**ひとつひとつの製品の安全性を確保する衛生管理の手法**です。

従来方式

抜取検査

工程例

原料

入荷

保管

加熱

冷却

包装

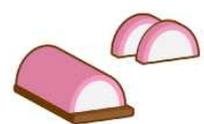
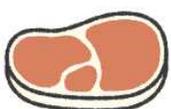
出荷

HACCP 方式

温度や時間の管理 **重要!** 異物の検出

継続的な監視・記録

加熱温度と時間の管理、異物の検出が特に重要なポイント！



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！

HACCPは食品工場や飲食店での衛生管理の方法ですが、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。
- 生食用の食材は、加熱用と表示された食材と接触しないように。

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

- 加熱するものはしっかり火を通す。
- 調理器具はしっかり洗う。

特に重要なポイント
<CCP>

なるほど～。
「HACCP」で管理するのは大事だね！



過去のちゃっぴーの食品安全インフォメーションで、
「家庭での食中毒予防」についても情報発信しています！
是非ご覧ください。

