

HACCP をご存じですか

ハ サ ッ プ

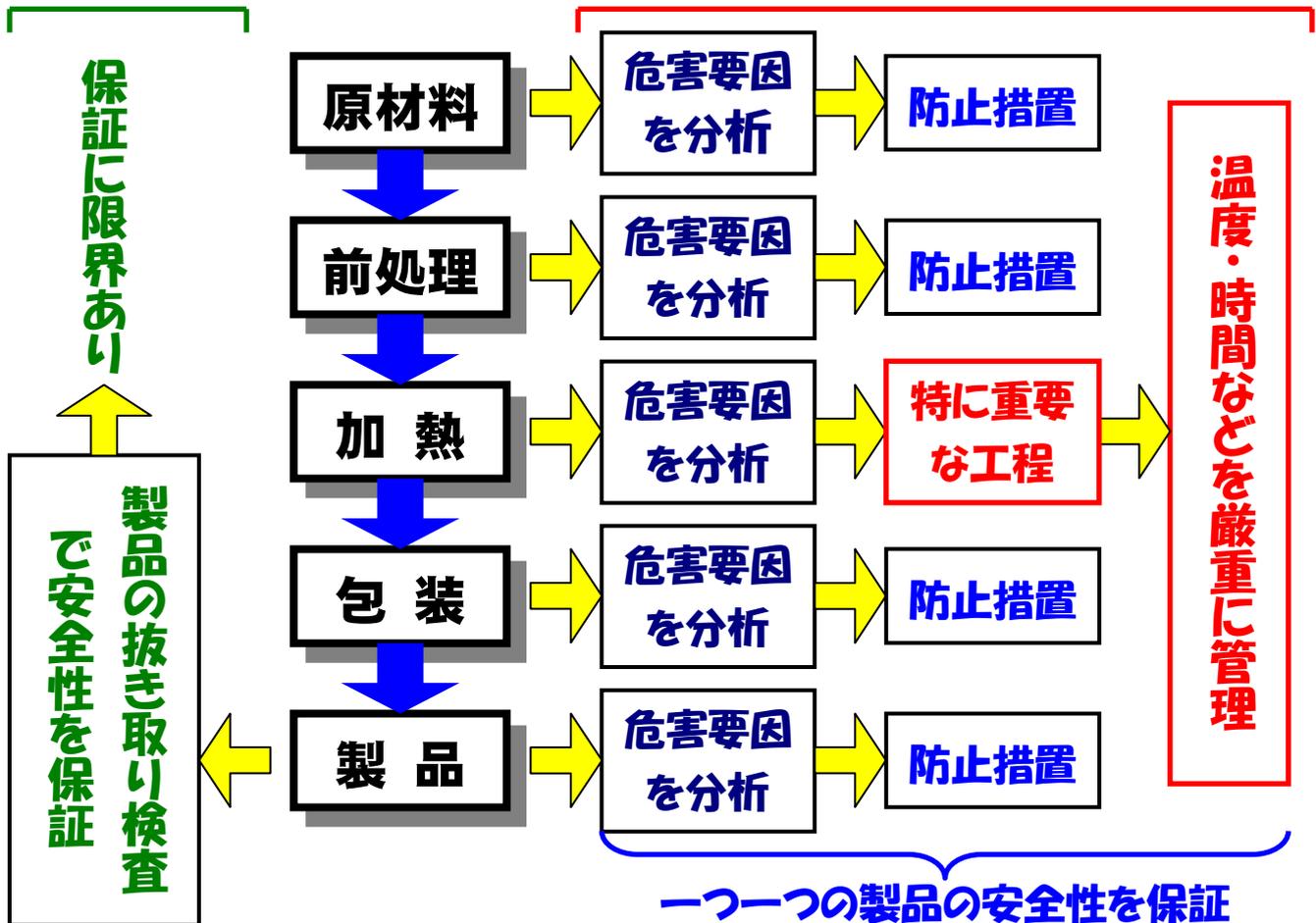
安全な宇宙食を製造するためにアメリカで考案された衛生管理の手法で、世界に広まっています。



各工程で微生物汚染や異物混入などの危害要因を分析し、特に重要な工程を嚴重管理します。

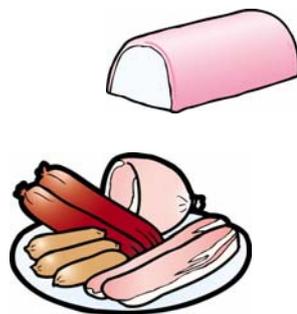
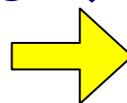
従来の手法

HACCP 手法





HACCP 手法で作られ、**厚労大臣**
の**承認**を受けた製品には、このよう
な表示があります。



乳・乳製品、清涼飲料水、
食肉製品、魚肉練り製品、
レトルト食品が対象となっ
ています。

県は食品の**放射性物質検査**
を継続して行っています。

H23年3月～12月末の検査実績

・**農産物 2327 品**

(野菜、いも類、米、きのこ等)

・**畜産物 1733 品**(乳・乳製品、肉、卵)

・**水産物 177 品**(カツオ、ブリ、アユ等)

