

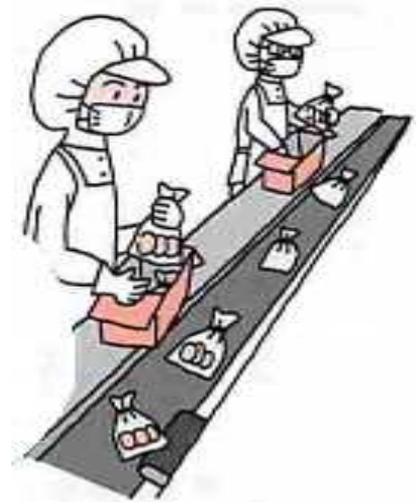
安全な食品を作るための手法



HACCP をご存じですか ハ サ ッ プ

💡 HACCPって何？

食品を作るにあたり、
国際的に採用されている
衛生管理の手法です。

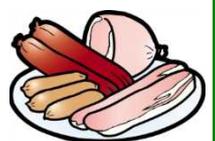


💡 HACCPって何がいの？

原料の入荷から、製造、出荷までの
いくつもの工程において、衛生管理
をチェックします。

だから、安全性の高い食品を消費者
のみなさんに届けられるのです。

〈従来方式〉 抜取検査



〈HACCP方式〉 温度や時間の管理 (CCP) 異物の検出

継続的な監視・記録



新潟県でも、食品製造者のみなさんに、HACCPによる衛生管理を導入してもらえよう推進しています。

取組① HACCP 導入を応援します！

特に、中小規模の食品製造者のみなさんに、HACCP の導入が進められるよう支援します。



取組② HACCP の紹介をします！

消費者の皆さんに **HACCP** についてさらに理解してもらえるように、フォーラムの開催やメールマガジン(※)の配信を積極的に行います。



※ メールマガジン（毎週木曜日 好評配信中！）

「いただきます！にいがた食の安全・安心通信」



- 食中毒の発生や食品事故の最新情報
- 食に関する様々な取組やイベント情報

↑ [登録はこちらから](#)