

HACCP（ハサップ）のことごぞんじですか!?

ホップ・ステップ・HACCP（ハサップ） プレゼントキャンペーン 第2回実施中!!

HACCP導入済み企業様の食品を
総勢300名様にプレゼント

HACCP（ハサップ）とは？

国際的に推奨されている食品の衛生管理の手法です。
HACCP方式の衛生管理は、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します。



詳しくは新潟県ホームページ

「にいがた食の安全インフォメーション」をご覧ください。

株式会社 増子さん（聖籠町）の HACCP導入の取組を紹介

- ◆ たくあん・山海漬などをつくっています。
- ◆ 平成28年2月～ HACCPの導入を開始しました！

工場の様子



金属検出機で「金属異物」をチェック!!



製品の様子を目でみて、しっかりチェック!!

HACCPを導入している企業様からのプレゼント

阿部幸製菓株式会社(小千谷市)
米菓・スナックをつくっています



「小千谷の柿の種」
「柿の実」などの
詰合せ(8種類)

50名様

株式会社増子(聖籠町)
たくあん・山海漬などをつくっています



ミニ沢庵シリーズ
食べ切り詰合せ
(6種、計10個入)

50名様

次回は…**2月13日**～の**第3回**キャンペーンに御協力いただいている
株式会社フタバさん(三条市)についてご紹介します!!

応募
期間

第2回 平成28年12月12日～平成29年1月31日まで

応募
方法

① にいがた食の安全インフォメーション内の
「**ホップ・ステップ・HACCP (ハサップ)**
キャンペーン」へアクセス



にいがた食の安全 検索

② 新潟県内でHACCPに
取り組む食品事業者の
ページをご覧いただいた後に
応募フォームへGO!!



③ 応募フォームから
応募すると、抽選で
プレゼント!!

