

ホップ・ステップ・HACCP(ハサップ) プレゼントキャンペーン 第3回実施中!!

～食品工場の衛生管理を知ろう!

今回の工場見学は…



だしパックや削り節をつくっている

株式会社フタバ(三条市)さん



何をしているの? ⇒



異常がないかどうか、
機械だけでなく目でみて、
しっかりチェックしてるん
だよ。



安全な食品をつくるため
にどんなことをしている
の?



HACCPという衛生管理
に取り組んでいるよ。

株式会社フタバさんでは2010年3月から、かつお削り節
に**HACCP**に基づく衛生管理を導入しています。

Q HACCP (ハサップ) って何?

A 国際的に推奨されている食品の衛生管理の手法で、
衛生水準の向上を図ることができます。

(**HACCP**…**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**ointの略称)

- ① ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」へGO!!
- ② 食品工場で行われている衛生管理を見てください。
- ③ **ご意見やご感想をそえて応募すると… 抽選でプレゼントが当たる!!**

詳しい応募方法は、このページの下を見てね。

株式会社フタバ（三条市）

だしパック、削り節をつくっています



50名様

「板前さんのだし本がつつを28P」と「花かつお100g」のセット

株式会社ブルボン（柏崎市）

ビスケット、チョコレートなどをつくっています



50名様

ビスケット「アルフォート(11枚入)」を10袋

応募期間

第2回 平成29年2月13日(月)～平成29年3月31日(金)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 食品工場で行われている衛生管理をじっくりご覧いただいた後に応募フォームへGO!!



- ③ **取組へのご意見やご感想をそえて応募すると、抽選でプレゼントが当たる!!**

