

# 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!

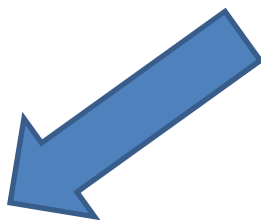
今回の工場見学は…  ビスケットやチョコレートなどをつくっている  
**株式会社ブルボン**(柏崎市)さん



①日付検査装置  
正しい賞味期限かチェック!



②金属検出機  
金属異物が混入していないかチェック!



③X線検査機  
金属以外の異物もチェック!



食品の安全性を保つために、  
色んな装置や機械でチェック  
しているんだね。

株式会社ブルボンさんでは、2006年12月から  
**HACCP**にもと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みてください。
- 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3回 平成29年2月13日～平成29年3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 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!!**

