

# 知って・もらって・HACCP

## キャンペーン!

開催中だよ!



知って  
HACCP

キャンペーンで企業の衛生管理を知ろう!!  
今回の工場見学は、有限会社ヤスタヨーグルトさん



何を調べて  
いるの?



温度、風味、細菌数な  
どを検査して、合格し  
た生乳を原料としてい  
るんだよ。



飲むヨーグルトが  
できた~



生乳の加熱殺菌と乳酸  
菌による発酵を経て、製  
品になるんだ。加熱殺菌  
は重点的に管理されて  
いるよ。



続きはホームページを見てね!

**Q: HACCP (ハザップ) 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…Hazard Analysis and Critical Control Point の略称)**

**もらって HACCP**

ホームページを見て応募すると、抽選で合計 120 名様に当たる!!  
(詳しい応募方法は、このページの下を見てね。)

企 業	対象品・人数
丸大食品株式会社 新潟工場	「丸大食品の食品詰め合わせ」 <b>50 名様</b> 
有限会社 豆撰 (まめせん)	「栃尾の油揚げ」 5枚セット <b>20 名様</b> 
有限会社 ヤスタヨーグルト	「ヤスタヨーグルト 150ml×10 本セット」 <b>50 名様</b> 

**【知って・もらって・HACCP キャンペーン】(前期)**

**応募期間**

**平成 29 年 12 月 8 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  
「知って・もらって・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  
ご感想を添えて  
応募すると、抽選で  
プレゼントが当たる!!



お問合せ:新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係電話 025-280-5205