

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、『株式会社ブルボン新発田工場』さん



これは何を
作っているの?



クッキーを焼いているよ。
200℃前後で7分ほど焼く
んだよ。オーブンの温度と
時間は定期的に測定して
いるんだ。



これは何の
検査かな?



万が一、金属片が混
入していないか、金属
検出機で1個ずつ検
査を行うんだ。



続きはホームページを見てね!

今回ご紹介の
製品はこちら→



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…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 220 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	
株式会社 田中屋本店	「笹だんご 10 個入り」 20 名様	
株式会社 ブルボン	「ブルボンお菓子 詰め合わせ」 50 名様	
株式会社 松代そば善屋	「松代そば善屋乾めん 詰め合わせ」 50 名様	
テーブルマーク 株式会社	「パックご飯 “日本の銘柄米” 詰め合わせ」 50 名様	
伏見蒲鉾 株式会社	「揚げ蒲鉾とかに風味蒲鉾 セット」 50 名様	

【知って・もらって・HACCP キャンペーン】(後期)

応募期間

平成 30 年 2 月 28 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!!

