

## 知ってもうって HACCP キャンペーン 後期〉

知って HACCP 企業の衛生管理を知ろう!!

株式会社ピーコックの工場を見学



いつぱいのたこ焼きだね!



鉄板温度・製品温度を 管理して、『ふつくら・ しつとり・カリッ』した たこ焼きに仕上げるよ。





マイナス 30℃で急速冷却 して、細菌が増えず、 焼き上がりに近い状態を保 つんだ。

続きはホームページを見てね!

今回紹介した製品

→ → → →

Q:HACCP(ハサップ)って?

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



No.164



## 今回紹介した企業から、 **すてきなプレゼント**があります!



簡単なクイズとアンケートに答えていただき、クイズに正解した方の中から抽選で合計 170 名にプレゼントします。ふるってご応募ください!



平成 12 月 14 日(金)~平成 2月 28 日(木)



企業名	プレゼント対象品・人数
株式会社 岩崎	「Crystal-Clear Cake (水まんじゅう)詰め合わせ」 50名様
株式会社 ピーコック	「ピーコック冷凍品詰め合わせ」 **写真は調理イメージです <b>50名様</b> *** *** *** *** *** ** *** *** ** ** *
有限会社まきば	「レンジで 雪室コロッケセット」 20名様
丸大食品 株式会社 新潟工場	「丸大食品の食品詰め合わせ」  50名様



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キャンペーン特設サイト」ヘアクセス、簡単なクイズとアンケートに答えて応募完了!

## キャンペーン特設サイトへのアクセス方法

- ① 右の QR コードから
- ② 検索サイトで「にいがた食の安全」と検索
  - ⇒ 注目情報の「知って・もらって・HACCP キャンペーン開催中です!」から



にいがた食の安全



