

知って もらって HACCP

キャンペーン

後期♪



知って
HACCP

企業の衛生管理を知ろう!!

有限会社まきばの工場を見学



一つずつ手でむくの!?



雪室で長時間貯蔵すると、一部のじゃがいもに黒ずみが発生するんだ。手作業で取り除くよ。



オートフライヤーに投入して、なたね油で170℃、4分間揚げるよ。中心部に熱を通して、微生物をやっつけるんだ。

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

もらって
HACCP

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！

応募
期間

平成 30 年 **12 月 14 日(金)** ~ 平成 31 年 **2 月 28 日(木)**

対象
品

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」 50名様 <small>※写真は調理イメージです</small> 
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 

応募
手順

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」へアクセス、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

検索

