

知って もらって HACCP キャンペーン!

前期



知って HACCP

キャンペーンでは、HACCPに取り組む県内の食品事業者を紹介しています。今回は新発田市の佐久間食品株式会社です。「さくまの奈良漬」の製造工程を見てみましょう。



何を洗っているの?



原料の白うりを、異物混入が無いか確認しながら、洗浄機を使って洗っているんだ。



この機械は何?



金属検出機だよ。
これに全製品を通過させて、
金属異物が入っていないことを確認しているんだ。



続きはホームページを見てね!
(バーチャル食品工場見学)

今回ご紹介の
さくまの奈良漬



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 80 名様**に当たります！詳しい応募方法は、このページの下をご覧ください。

企業	プレゼント対象品・人数
<p>佐久間食品 株式会社 (新発田市)</p>	<p>「漬物詰め合わせ」 20 名様</p> 
<p>有限会社 嶺村製麺所 (妙高市)</p>	<p>「生中華麺・ 十割蕎麦セット」 30 名様</p> 
<p>やひこ食品 株式会社 (弥彦村)</p>	<p>「半羽唐揚げセット」 30 名様</p> <p style="text-align: right;"><調理例></p> 

応募期間

令和元年 12 月 6 日(金)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 取組へのご意見や感想を添えて応募完了!!

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）