

知って・もらって・HACCP

キャンペーン ～前期実施中！～

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。今回は妙高市の**有限会社 嶺村製麺所**です。「生中華麺」の製造工程を見てみましょう。



何を混ぜているの？



小麦粉と粉末原料を投入し、その後にかんすい等が入った水をミキサーで混ぜているんだ。作業時間、当日の温度・湿度等も記録しているんだよ。



この機械では何をしているの？



「麺帯」という成形した生地を3台のロールにくぐらせて、レシピごとに決められた厚さで、薄く延ばしていった。



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
生中華麺



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** : **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint の略称)

もらって
HACCP

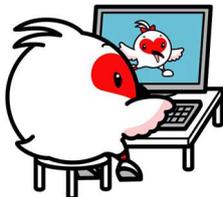
ホームページを見て応募すると抽選で**合計 80 名様**に当たります！詳しい応募方法は、このページの下をご覧ください。

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

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）