

知って・もらって・HACCP キャンペーン ~しめ切り間近!~



~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。今回は五泉市のたいまつ食品株式会社です。「新潟県産コシヒカリ白がゆ」の製造工程を見てみましょう。



新潟県産
コシヒカリ
白がゆ



この工程は何？



製品の袋の開口部を熱でシールしているんだ。この後、赤外線センサーなどでしっかりシールされているか試験もするんだよ。



この機械は何？
中で何が行われているの？

レトルト殺菌機だよ。圧力をかけながら加熱することでふっくら炊き上がるように工夫しているんだ。



続きはホームページを見てね！ (バーチャル食品工場見学)

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120名様に当たります！

株式会社 浅草屋フーズ (長岡市)
「安田牛乳ラングドシャー
18個入り」
50名様



株式会社 栗山米菓
ばかうけファクトリー (新潟市)
「栗山米菓のおせんべい
詰め合わせ」
30名様



株式会社 自然芋
(じねんじょ) そば (上越市)
「乾麺詰め合わせ」
20名様



たいまつ食品株式会社 (五泉市)
「たいまつ食品 おかゆ
・お餅セット」
今回紹介の企業 20名様



●応募期間 令和2年3月1日(日)まで

●応募方法 [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」](#)の[「HACCP プレゼントクイズ企画」](#)にアクセス



にいがた食の安全

検索