

●安全な食品を
みなさまにお届けできる
工場での

食品の安全性は
どうやって管理して
いるのかしら？



衛生管理の方法

それが

ハ サ ッ プ

HACCP

です!!



Copyright © International
Association for Food Protection

消費者も
なっとく

(Hazard Analysis Critical Control Point : 危害要因分析・重要管理点)

今や、国際基準になっているHACCP
すべての食品に義務付けている国もあります
HACCPによる衛生管理は高く評価されています

HACCPって、どんな方法なんだろう？

詳細は裏面で



食の安全 を守る

HACCPとは

たとえば、ハンバーグ

ご家庭では

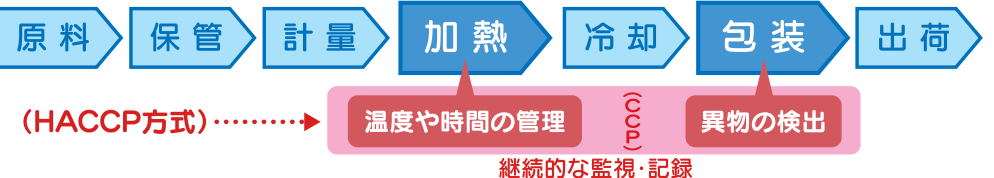


肉汁が透明になって中心部の色が変わるまで加熱すれば大丈夫よ！※1

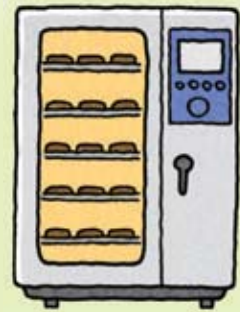


※1：厚生労働省リーフレット「お肉の食中毒を避けるにはどうしたらよいの？」より
※2：厚生労働省リーフレット「HACCPを理解いただくために」より

工程例
※2



工場では



中心まで十分加熱される、オーブンの温度と時間を設定し、確認・記録しています。



科学的な
根拠に基づき
安全性を保証します。

私たちが HACCP に取り組んでいます

株式会社 白松がモナカ本舗 赤坂工場



創業：昭和7年
(1932年)
所在地：仙台市
業種：菓子製造業
主な製品：
白松がモナカ
白松がヨーカン等

設立以来「品質は語る…」

を合言葉に自社農場で生産されたもち米のモナカ、北海道の十勝産や洞爺湖産の豆を使った餡など、安心して確かな素材を用いて、科学的根拠に基づき、HACCPによる衛生管理で、微生物と異物の管理を徹底して製造しております。

<http://www.monaka.jp/>

株式会社 山豊



創業：昭和34年
(1959年)
所在地：広島市
業種：漬物製造業
主な製品：
安藝菜(浅漬)
安藝紫(古漬)

広島菜は日本三大漬菜の一つで、漬物に加工

すると程良い歯切れがあり、わさびと似た成分のピリッとした香味を持つ豊富な風味が特徴です。HACCPに基づいた徹底した衛生管理のもと、浅漬け製品は原料から製品化まで一貫して低温で管理し、安心安全な製品作りに努めております。

<http://www.yamatoyo.co.jp/>