

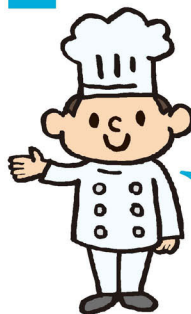
# HACCP

HACCP(ハサップ)とは、食品を製造・調理する工程の中で、食の安全を左右するポイントを見極め、重点的に監視する衛生管理の手法です。

## HACCPに沿った衛生管理

- Step1 衛生管理計画を作成する
- Step2 衛生管理計画を実行する
- Step3 記録・確認する

HACCPの考え方は  
家庭で食品を扱うとき  
にも活用できます!



平成30年6月、すべての  
食品等事業者がHACCPに  
沿った衛生管理を行うよう  
制度化されました

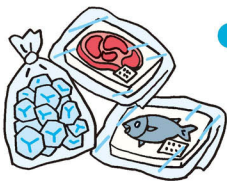


よく使う  
スーパーやレストランも  
対象なのね

## 家庭でできるHACCP 6つのポイント

### 1 買い物

- 肉・魚は分けて包む



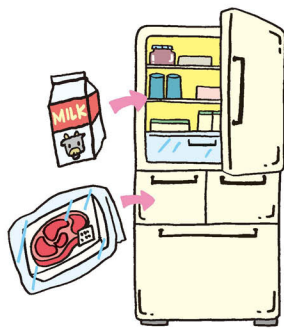
- できれば  
保冷剤(氷)  
などと一緒に

- 買い物後は  
寄り道しないで  
まっすぐ帰る



### 2 保存

- 帰ったらすぐ冷蔵庫へ
- 冷蔵庫の中身は7割程度に



冷蔵  
10℃  
以下

冷凍  
-15℃  
以下

### 3 下準備

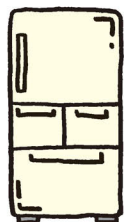
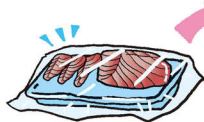
- 使い終わった調理器具は  
洗って消毒する
- こまめに  
手を洗う



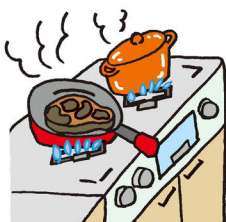
- 調理前の肉・魚は  
生で食べるもの(サラダなど)  
から離す

### 4 調理

- 中断するときは  
冷蔵庫に入れる



- 加熱は十分に  
**<めやす>**  
中心温度75℃  
で1分以上



### 5 食事

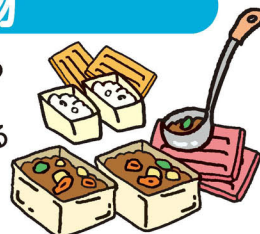
- 食べる前にも手洗いを!



- 清潔な食器を使う
- 長時間室温で放置しない

### 6 残り物

- 早く冷える  
ように  
小分けする



- 温めなおすときも  
十分に加熱する

- 少しでも  
あやしいと  
思ったら捨てる

