

※HACCP（ハサップ）とは

食品を製造する際に起こりうる危害をあらかじめ分析し、
原材料の入荷から製品の提供までのいくつもの工程で、衛生管理をチェックすることで、
製品の安全を確保する管理手法です。

「Hazard Analysis Critical Control Point」の略称で、
「危害分析重要管理点」と訳されています。
国際的にも高く評価されている手法であり、
日本でも、法改正により、原則すべての事業者が取り組むことになりました。
(2021年6月までに完全施行。)

◆HACCPについて詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/149538.pdf>

(岐阜県 HP「HACCP を知って食品・お店えらび」)

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/21056.html>

(岐阜県 HP「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」)

【 2 】 テイクアウト等における食中毒を予防するために。

新型コロナウイルス感染症の感染予防のため、弁当、そうざいのテイクアウトやデリバリーを利用される方もたくさんいらっしゃるのではないのでしょうか。気温が高く、食材が痛みやすい今の時期は、特に下記のポイントに気を付けて、テイクアウト等での食中毒を予防しましょう。

- 適切に温度管理が行われているものを購入する。
- 購入後は必要に応じて保冷バック等を使用し、長時間持ち歩かないようにする。
- 持ち帰ったらすぐ食べるか、冷蔵庫で保管するなど、長時間常温で放置しないようにする。
- 再加熱するときは、中心までしっかり加熱する。
- 食べる前には、しっかり手を洗う。

◆その他、消費者の皆様向け食品衛生に関する情報はこちら。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/126653.html>

(岐阜県 HP「食品衛生に関すること（消費者向け）」)

└○添付ファイル（PDF）を開くには AcrobatReader が必要です
| お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。
| <http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

ト○メールマガジンのバックナンバーはこちら

| <https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

ト○配信中止・配信先変更

| <mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]

編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課

〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp

