

今、あなたに伝えたい

「^ハ^サ^ツ^プ HACCPのおしえ」

普段の食事でみなさんが気にすることは何ですか？

おいしさ、栄養、値段・・・

人によってさまざまだと思いますが、安全な食事を安心して楽しむことは、だれもが願っていることでしょう。

その食の安全を守る上で、今「^ハ^サ^ツ^プ HACCP」がとても重要になっています。

今号では、そのHACCPについて紹介します。

ぜひこの機会に、HACCPをおぼえて、**し**って、**え**らんでほしいと思います。

この「^ハ^サ^ツ^プ HACCPのおしえ」が広がれば、日本の食の安全が変わるのです。



※2人は札幌市保健所手洗い・うがい推進キャラクター。イベントに出たり、Youtubeで踊ってみたりしています。

しろくま忍者の手洗いソング



で検索!!

おしえのお

1. おぼえてほしい

「HACCP」という言葉を知っていましたか？
始めて聞いた、という方が多いかもしれません。

「HACCP」

は

「ハサツプ」

と読みます。

HACCPは食品の安全を守るための衛生管理の手法です。
正式名称を「^{ハザード} ^{アナリシス} ^{クリティカル} ^{コントロール} ^{ポイント} Hazard Analysis & Critical Control Point」、
日本語では「危害分析及び重要管理点」と言います。
・・・と言っても、長くてすぐには覚えられないと思いますので、
「HACCP」という言葉だけでも覚えてほしいと思います。

どうしてHACCPを覚えてほしいの？

世界に認められていて、食の安全のために大事だから。

HACCPはNASA（アメリカ航空宇宙局）が安全な宇宙食を確実に作るために考えた方法で、食品の安全を守るためにはとても効果的です。

アメリカやヨーロッパ、東南アジアでもHACCPの導入が進んでおり、世界に広がっています。

日本でも食品の輸出や東京オリンピックの開催など、日本の食を世界に発信していくために、HACCPに取り組む事業者が増えています。

今後、HACCPは世界の共通基準になることが予想されるので、みなさんにもしっかり覚えてほしいと思います。

