食品の安全豆知識

HACCPとは？

HACCPとは、宇宙食の安全性を確保するために開発された衛生管理の手法です。食品の各調理工程において、細菌汚染や異物混入などの危害を分析し、危害の発生の防止措置を講ずることで、食品の安全性を保証しようとするものです。

家庭で行うHACCP

HACCPの手法を用いて、家庭で調理する際に特に注意を払うべきポイントをまとめたものが、先にご紹介しました「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」です。これらのポイントは、細菌性食中毒を予防するため、食中毒菌による汚染・増殖の機会を少なくするための清潔で衛生的な食品の調理と取扱い方法をまとめたものです。

「清潔」と「きれい」は違います。きれいに見える食器や手指、ラップに包まれた食品なども必ずしも清潔ではなく、食中毒菌がいる場合もあります。　食中毒の予防には「清潔」で「衛生的」なことが大切なのです。

外見だけで安心せず、衛生的な調理、取扱いを心がけましょう。

「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」を行って食中毒を予防しましょう。

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル（県庁衛生指導課内）TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館　http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/date/densikan/densikan_top.html

チーバくん食の安全・安心情報メール　会員募集

「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。
千葉県ホームページ　http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html　にアクセスしてメールマガジンのページから登録できます！

ー 食品の自主回収情報配信中 ー

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課 食品安全対策室

〒260-8667 千葉市中央区市場町1ー1　TEL043-223-2626 FAX043-227-2713　E-メール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp　URL http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/index.html

PRINTED WITH SOY INK 地球環境に優し 大豆油インキ使用

平成17年／千葉県健康福祉部衛生指導課　食の安全・安心レポート Vol.4　2005.02

平成20年改訂版

Vol.4

千葉県健康福祉部衛生指導課

食の安全・安心レポート

特集 食中毒 PART 2

暖かい季節に向かって、
細菌性食中毒に注意しましょう。

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

千葉県

ゆめ半島千葉国体 ゆめ半島千葉大会 2010