

やってTRY!!

ハサップ・パイ

ハスカップ アンド クリーム チーズ パイ
Haskap And Cream Cheese Pie

材料 (2人分)

- ・冷凍パイシート 1枚
- ・クリームチーズ 40g
- ・ハスカップジャム 10g



作り方

- 1 冷凍パイシートを解凍して、半分に切ります。
- 2 クリームチーズとハスカップジャムを混ぜて、片方のパイシートにのせます。
- 3 もう一方のパイシートに切れ目を入れて重ねた後、周囲をフォークでしっかりとつなげます。
- 5 200℃に温めたオーブンで、15分加熱します。

危険と対策

- ▶ 作業前の準備はできてる？
手洗いして服装も整えよう。
- ▶ 賞味期限は大丈夫かな？
使う前に確認しよう。
- ▶ 器具はきれいかな？
しっかり洗ってから使おう。
- ▶ 温度と時間は守れている？
重要だから確認しよう。

安全確認

温度 (200℃)



時間 (15分)



特集：HACCP～ハサップ～



食品衛生ニュース
キッチンメール

Kitchen Mail

No.39

安全・安心な食のまちさっぽろをめざして

ご自由にお持ちください
TAKE FREE

もっとあんぜんに

食べたい、
食べさせたい
人のための情報誌。

食の安全のグローバルスタンダード

ハ サ ッ プ
HACCPで
日本の食の安全が変わる!?

今すぐ使える
レシピ付き



このマークが
目印

SAPPORO

今、あなたに伝えたい

「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「**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「**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

「ハサップ」

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。



2. し HACCPの方法を ってほしい

それでは、HACCPでどうやって食品を安全に作るのかを見てみましょう。

HACCPでは「何が危険かを事前に明確にする」「絶対に間違えてはいけないポイントを確認して記録する」ということが基本となります。

つまり、作りながら安全を確認することで、食品の安全性を高める方法なのです。具体的な様子を右図で見てみましょう。

HACCPって、 どこがすごいのか？

**食の安全が「見える」
ことがすごい。**

これまでの安全管理は「製品検査」が一般的でした。

しかし、製品検査は完成後にいくつかを抜き取って行うので、安全かどうかは販売後、実際に検査した食品しか確認できません。

HACCPでは作りながら安全を確認しているため、全ての食品の安全が「見える」ようになり、安全ではない食品は、販売前に発見することができます。



いつものバイキン工場

①ひらめく



②作り方を伝える



③なんとなく作る



④問題発生!?



HACCP導入のしろくま工場

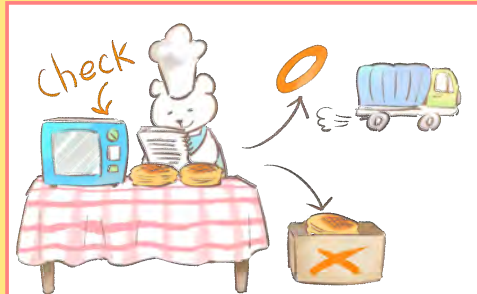
①話し合う



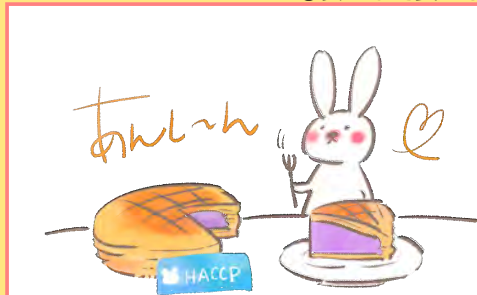
②プランを共有する



③安全を確認しながら作る



④安心して食べる



ココがHACCP!!

危険が見える

食品を作る時には、食中毒や異物混入など、食べる人の体に影響する多くの危険に気を付ける必要があります。

HACCPでは、すぐに作り始めず、まず作業でしっかり話し合うことで、事前に危険を調べて対策を立てます。

作り方が見える

作り方を「聞く」だけでは、忘れたり間違えて覚えてしまうことがあります。話し合った内容を文書にすることで、しっかり理解ができ、作業者も不安になります。この「見える作り方」で、誰にでも同じ品質の食品が作れます。

安全が見える

安全に気を付けて作ろうとしても、どこが重要か分からなければ心配です。

HACCPでは「絶対に間違えてはいけないポイント」がわかっているので、そこを確認して記録します。作業中に行うことで、全部の食品の安全が確認できます。

食べる人にも見える

その食品が安全かどうかは見た目ではわかりません。

事業者が「HACCPに取り組むこと」は「安全管理にしっかり取り組むこと」です。HACCPという「安全のしるし」があれば、食べる人は安心できますね。

店舗にはこのマーク!!



で検索!!

製品パッケージにはこのマーク!!



で検索!!

HACCPを選ぶメリットは？

HACCPが普及して、もっと安心して食を楽しめます。

A colorful illustration of a shop named 'HACCPの店' (HACCP no Mise). The shop has a green roof, a chimney, and a sign with a cat icon and the text 'HACCPの店'. A yellow and orange striped awning covers the entrance. Inside the shop, a white cat is visible behind a counter displaying several orange cakes. Outside, four white rabbits are standing on a green patch of grass, looking towards the shop. In the foreground, a pink fox wearing a purple dress and a yellow scarf is running towards the right, with a small green swirl indicating motion. Below the illustration, the text 'やらねえ HACCP' is written in a stylized, handwritten font.

食品衛生に関する相談窓口

目
丁目
(代)

バックナンバーが、あります。



で検索!!