

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



作リ方

- 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



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

「^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 ^ハ^サ^ツ^プ HACCPという言葉をおぼえてほしい

「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」 「^ハ^サ^ツ^プ」

は
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. 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

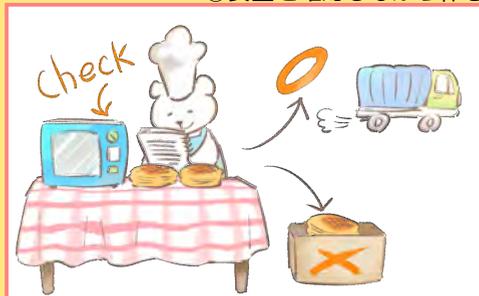
①話し合う



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、忘れて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、作業者も不安がなくなります。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。

3. え HACCPで作られた食品を らんでほしい

実は、事業者が「HACCPアピール」をしていることを知っていましたか？
HACCPに取り組んでいることを認証する制度はさまざまあり、製造者はその制度のロゴマークを
店先や製品のパッケージにつけてアピールをしています。
その一部として、今回は札幌市と北海道の制度を紹介します。

店舗にはこのマーク!!



札幌市食品衛生管理認証制度

で検索!!

対象施設は札幌市内の飲食店と
店頭販売のある菓子店。
札幌市の定めた基準を達成した
施設が、このマークを使用でき
ます。
評価段階に応じてエントリー・
ベーシック・プレミアムの3つ
のステージがあります。
新しいマークを一般公募して、
211作品から選ばれました。

製品パッケージにはこのマーク!!



北海道HACCP

で検索!!

これらは安全と信頼のマークです。探して、見つけて、利用してください。
また、ホームページにお店の一覧が載っていますので参考にしてください。

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。

HACCPで作られた食品を選ぶことは、
安全な食品を選ぶことであり、食の安全に
力を入れている事業者を応援することにも
つながります。
食べる人が、がんばっている事業者を
応援することで、HACCPが他の事業者にも
広がり、もっと安全に、安心して食を
楽しむことができます。
みなさんの食品の選び方が変われば、
日本の食がもっと安全になるのです。



やらねえ HACCP!

食品衛生に関する相談窓口

- 保健所
食の安全推進課 中央区大通19丁目WEST19ビル3階 ☎ 011-622-5170
- 広域食品監視センター 中央区北12条西20丁目札幌市中央卸売市場青果棟3階 ☎ 011-641-0635
- 区保健センター 健康・子ども課

| | |
|------------------------------------|------------------|
| 中央 / 中央区南3条西11丁目 厚別 / 厚別区厚別中央1条5丁目 | 西 / 西区琴似2条7丁目 |
| ☎011-511-7227 | ☎011-895-5921 |
| 北 / 北区北25条西6丁目 | 豊平 / 豊平区平岸6条10丁目 |
| ☎011-757-1183 | ☎011-822-2478 |
| 東 / 東区北10条東7丁目 | 清田 / 清田区平岡1条1丁目 |
| ☎011-711-3213 | ☎011-889-2408 |
| 白石 / 白石区本郷通3丁目北 | 南 / 南区真駒内幸町1丁目 |
| ☎011-862-1883 | ☎011-581-5213 |



さっぽろ市
02-E06-15-1848
27-2-1080

編集・発行：札幌市保健所食の安全推進課
発行年月：平成28年（2016年）2月

バックナンバーが、あります。

食品衛生ニュース「キッチンメール」は、札幌市が
年2回発行する、食の安全に関する情報をわかり
やすく紹介する冊子です。
バックナンバーはホームページに載っています。



キッチンメール



で検索!!