



YouTube配信 (HACCP編)



YouTube / たべしず動画

たべしずねっとの動画配信がはじまりました！食の安全・安心に関する情報を、少しのユーモアを交えてご紹介します。

今回は、HACCP(ハサップ)に関する動画を集めてみました。一見、むずかしそうに思えますが、イメージをつかんでいただけたら幸いです。

衛生講習会などにもご活用ください。

ここを読み込んでね！



@TABESHIZU
公式チャンネル

URL:<https://www.youtube.com/channel/UCuQz1aKDJFehjJXNalmaEg>

高評価、チャンネル登録をお願いします！



URL:<https://youtu.be/kDI3fMkeYts>

08. シン・食品衛生

#HACC

#いつもをいつも通りに



食中毒や異物混入対策の切り札として登場したHACCP(ハサップ)。まさに「シン」食品衛生といえるのではないのでしょうか。

「いつも」が、「いつも通り」に。

より一層の安全・安心が図られることを期待するとともに、行政としても取り組みを後押ししていきたいと考えています。



URL:<https://youtu.be/u82dlSixDf8>

16. シン・食品衛生 2

#HACCP

#振り返りがゲームを制す



HACCP(ハサップ)は、これまでの衛生管理を基本としつつ、食品事業者自らが、食品の安全性確保の取り組みを「見える化」しようとするものです。

重要なのは、「振り返り」。

衛生管理計画を定期的に見直しましょう。



URL:<https://youtu.be/Wo5gxvQPng0>

14. 安全・安心超特急

#家庭でできる食中毒予防

#一般的衛生管理



安全・安心な乗り物、超特急。その秘訣をまとめています。

おうちの方もプロの方も食品事故(食中毒や異物混入)を防いでいきましょう。

ご紹介する7項目は、HACCPの一般的衛生管理に該当します。プロの方は、手引書を参考に取り組みましょう。



URL:<https://youtu.be/BRUjWL-1qR4>

15. 安全・安心音速ジェット

#家庭でできる食中毒予防

#重要管理ポイント



飛行機に万が一のことがあれば、大事故に繋がります。

食中毒防止のための重要ポイントとは？

ご紹介する3項目は、HACCPの重要管理ポイントに該当します。プロの方は、手引書を参考に取り組みましょう。



URL:<https://youtu.be/gRtN8Gfb1c>

13. 怪しい二人組 参上!!!

#TT管理

#温度、#時間



食中毒予防に大切なのが、「時間(Time)」と「温度(Temperature)」です。食中毒菌が増殖するためには、「時間」と「温度」が必要なのです。

動画には、「怪しい二人組」が登場します。彼らは食中毒とどう関わっているのでしょうか。「T(ティー)T(ティー)管理」を意識できるようにしましょう。