

ハサップ HACCP ステッカーで 安全な食事を選ぼう！



墨田区内のお店で
このステッカーを見たことはありませんか？

HACCP（ハサップ）に取り組んでいる店では、
適切な衛生管理のもとで
作られた食事を
提供しています。



ハサップ
「HACCP」って、
なに？

料理の手順の中で「どこ」で「何があぶないか」を考え、食品の安全を守るために重要な工程を集中的に管理する衛生手法です。

レストランなどの飲食店は全て、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をする必要があります。

リスクの
把握

衛生管理計画
の作成

計画に基づき
実施

実施内容を
記録

振り返り
計画の見直し

墨田区では、HACCPによる衛生管理に取り組んでいる施設にステッカーを配布中！

「HACCPステッカー」を目印にしてね!!

墨田区内でも
HACCPに
取り組んでいる
お店はたくさん
あるすみだ！



そうなんだ！
HACCPステッカー
のお店を探して
すみだ！



HACCPについて
詳しくはこちらから



墨田区 HACCP
で検索



有毒食物、 正しく知って身を守ろう



似ているけど大違い!!ニラとスイセンの見分け方



ニラ スイセン



ニラ スイセン

	ニラ	スイセン
葉	平たくて細長い。 独特の 強い匂い がある。	厚みがあり、幅広。 匂いはほとんどない。
花	白い小さな花が 集まって咲く。	黄色や白色の目立つ花。
鱗茎 (球根)	根元は小さな鱗茎が 数個集まっている。	比較的大きな球根が 一つある。

見分けるポイント

「匂い」

ニラの葉には特有の**強い匂い**があり、
スイセンの葉には匂いがありません。



芽も皮も要注意!～ジャガイモのソラニン対策～

ポイント

- 緑色になった部分や芽は、皮ごと厚く取り除きましょう。
(芽の周辺だけでなく、広範囲にソラニンが含まれている可能性があります。)
- 小さすぎる未熟なジャガイモは食べないようにしましょう。
- 保存する際は、日光の当たらない風通しの良い冷暗所に保管しましょう。
- 調理する際も、緑色に変色した部分や芽がないか確認しましょう。
- 苦味やえぐみを感じたら食べるのをやめましょう。



小さな子供や高齢者は、
少量でも影響が出やすい
すみだ!

食用のキノコだと確実に判断できないキノコは

絶対

採らない! 食べない!

売らない! 人にあげない!



出典: 2017 東京都福祉保健局「身近にある有毒植物」

墨田区保健所 生活衛生課 TEL 03-5608-6943