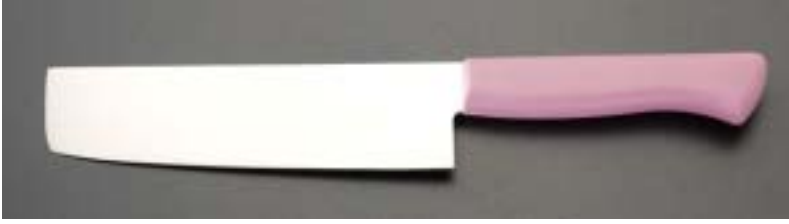


EA912JA-1

## 菜切包丁



全長...284mm

刃長...160mm

材質...刃:モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル:ポリプロピレン樹脂

HACCP対応商品

耐熱温度...130度

### モリブデンバナジウム鋼の特徴

耐磨耗性、耐食性、韌性に優れている

### HACCPとは

HACCPは1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。この方式は国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)の合同機関である食品企画(Codex)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

従来は「食品の安全性」とは、製造する環境を清潔にし、きれいにすれば安全な食品が製造できるであろうとの考えのもと、製造環境の設備や衛生の確保に重点が置かれてきました。そして、製造された食品の安全性の確認は主に最終製品の抜き取り検査により行われてきました。

これに対してHACCP方式はこれらの考え方ややり方に加え、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点(CCP)を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良製品の出荷を未然に防ぐことができるシステムです。