

食の安全を守る

食品の安全性は
どうやって管理して
いるのかしら？



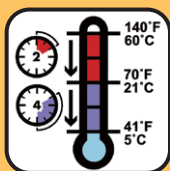
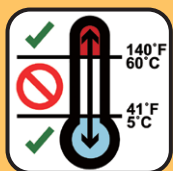
衛生管理の方法

それが

ハ サ ッ プ

HACCP

です!!



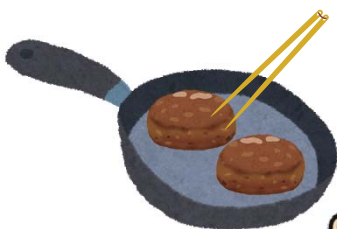
(Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害要因分析・重要管理点)

Copyright © International Association for Food Protection

HACCPって、どんな方法なんだろう？

たとえば、ハンバーグ

ご家庭では

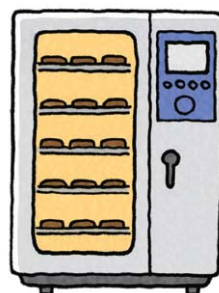


肉汁が透明になって
中心部の色が変わる
まで加熱すれば大丈夫よ!※1



科学的な
根拠に基づき
安全性を保証します。

工場では



中心まで十分加熱さ
れる、オーブンの温度
と時間を設定し、確認・
記録しています。



工
程
例
※2

原料

保管

計量

加熱

冷却

包装

出荷

(HACCP方式).....→

温度や時間の管理

異物の検出

継続的な監視・記録

(CCP=重要管理点)

※1：厚生労働省リーフレット
「お肉の食中毒を避けるには
どうしたらよいの?」より

※2：厚生労働省リーフレットより

私たちも HACCP に取り組んでいます

宮城県

山田水産株式会社 石巻事業所



創業：平成21年
(2009年)
所在地：宮城県石巻市
業種：そうざい製造業
主な製品：さんま蒲焼
さば照焼



蒲焼は、実際に市場へ行き買い付けてきた魚や、それに合わせた特製のタレなど、こだわりの材料を使用し作っています。素材の品質はもちろんのこと、工場ではより安心安全な製品づくりのためにHACCPに基づき病原微生物と金属異物の重点的管理を努めております。

<http://www.yamadasuisan.com>

株式会社文明堂東京 浦和工場

さいたま市

創業：昭和45年
(1970年)

所在地：さいたま市
業種：菓子製造業

主な製品：
特撰ハニーカステラ吟匠
ハニーカステラ
季節のカステラ



浦和工場はカステラ専門の工場です。カステラに必要な原料の受入から製造、出荷まで清潔な作業場でお客様に喜ばれるカステラを製造することを目指しております。HACCPの衛生管理に基づき、より安全な食品を作る為、焙焼、金属探知を重点的に管理し、お客様に安心安全なおいしいカステラをお届けします。

<http://www.bunmeido.co.jp>

富山県

株式会社五万石千里山荘

創業：昭和49年
(1974年)

所在地：富山市
業種：そうざい製造業

主な製品：弁当
おせち料理



料理人たちが永く培ってきた

「心と技」を尽くし、調理・製造いたしております。HACCPの衛生管理に基づき、病原微生物と金属異物の管理を重要管理点として取り組むことで、従業員全体の品質管理や衛生面に対する意識向上につながっています。これからも安全でより品質の高い製品づくりを目指していきます。

<http://chisatosansou.co.jp/>



株式会社ヤマヨ

滋賀県

創業：昭和27年
(1952年)

所在地：滋賀県彦根市
業種：漬物製造業

主な製品：千枚漬



昔からの製法を守りつづ

け、丹精こめて製造しております。また、国産原料を使用し浅漬製品を中心に、HACCPの衛生管理に基づき、原料に対する病原微生物の殺菌を重要管理点として、安心安全な製品づくりに努めております。

<http://yamayo.ptu.jp/>



徳島県

市岡製菓株式会社 蒸し菓子ライン

創業：昭和24年
(1949年)

所在地：徳島県徳島市
業種：菓子製造業

主な製品：
ソフトムーンケーキ



「より多くのお客様に繰り返し満足して頂ける」ことを経営理念に掲げ、地元徳島県産の素材を使用した6次産業化や製造技術などにこだわった他社にないOnly Oneの商品作りを目指しております。工場ではHACCPの衛生管理に基づき蒸成、金属探知、包装を重要管理点として管理を行い、安心安全な商品を作ることを従業員一同努めております。

<http://www.ichioka-seika.co.jp/>



株式会社ニッコー 八代工場

熊本県

創業：昭和59年(1984年)

所在地：熊本県八代市

業種：食品の冷凍又は
冷蔵業、菓子製造業、
そうざい製造業

主な製品：ミニたいやき(カスタード)



創業時より「自分の子供に安心して食べさせられる食品をつくる」をモットーに、化学調味料は一切使わずに製造しています。菓子類に使用する餡は北海道産の小豆からあんこを、地元熊本産の牛乳からカスタードを作るなど、素材を大切にしています。HACCPにより冷却、焼成、金属探知を重要管理点として管理し、安心安全な製品づくりに努めております。

<http://nikkofood.co.jp/>