

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？



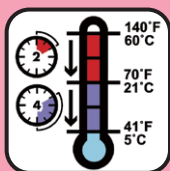
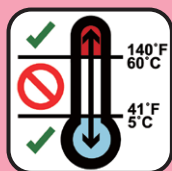
衛生管理の方法

それが

ハ サ ッ プ

HACCP

です!!



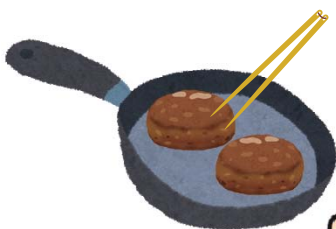
(Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害要因分析・重要管理点)

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

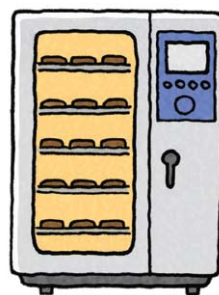


肉汁が透明になって
中心部の色が変わる
まで加熱すれば大丈夫よ!※1



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

CCP

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

福島県

JAふくしま未来 あんぽ柿振興センター

創業：平成28年
(2016年)
所在地：福島県伊達市
業種：加工品製造業
主な製品：あんぽ柿



東京電力第一原子力発電所事故による影響で、伊達地区の「あんぽ柿」は平成23年度から加工自粛要請を受けました。平成25年度から一部地域での加工が再開され、平成28年3月には「あんぽ柿振興センター あんぽ工房みらい」が竣工、HACCPの運用を始め、平成29年3月にJICQAのHACCP認証を受け、燻蒸、金属探知を重点的に、自然乾燥、放射能検査を中心に衛生管理のモニタリングを行い、安全でおいしい「あんぽ柿」を皆様にお届けします。 <http://ja-f-mirai.or.jp/>

株式会社岩崎

創業：昭和50年
(1975年)
所在地：新潟県長岡市
業種：和菓子製造業
主な製品：大福
笹だんご
水まんじゅう



創業43年目の冷凍和菓子製造会社です。ISO22000の認証を取得し、HACCPにより特に金属異物除去を重点的に管理し、お客様に安全・安心な製品をお届けできるよう、日々製造しております。また、解凍後も造りたての味、食感を楽しんで頂くため、トンネルフリーザーを導入し瞬間凍結しております。時代のニーズに合わせ、和の伝統を残し続けるよう努力しております。 <http://www.iwasaki-iroha.jp/>

愛知県

丸千水産株式会社

創業：昭和43年
(1968年)

所在地：豊川工場
(愛知県豊川市)

業種：その他食品製造
(水産加工品)

主な製品：えび全般、さば製品、
漬魚、三河の魚、水産加工品

三河湾に輝く「蒲郡市」を本社拠点に水産加工会社として躍進してまいりました。平成27年には豊川市に新工場を設立するとともに愛知県HACCPを取得し、お客様のご要望に迅速に対応できる体制を整え、特に、金属異物の混入を重点的に管理し、水産加工品の拡大と品質管理の向上に取り組んでいます。また海外への販路拡大に向けても積極的に取り組んでおります。 <http://www.marusens.com/>



豊川工場



ハグルマ株式会社

創業：明治27年(1894年)
所在地：和歌山県紀の川市
業種：ソース類製造業
主な製品：トマトケチャップ
ウスターソース
とんかつソース、ゆずぽん酢
柚子ドレッシング
南高梅ドレッシング

自慢のトマトケチャップや、地元和歌山県で採れた南高梅やゆずを使用した、風味豊かなドレッシングやソースなど、HACCPに基づいた徹底した衛生管理のもと加熱殺菌工程を重要管理点として、オートメーション化された生産ラインや最新鋭の技術を駆使し、安全で安心な商品をお客様のもとへお届けしております。 <http://www.k-haguruma.co.jp/>



香川県

サヌキ食品株式会社

創業：昭和42年
(1967年)

所在地：香川県丸亀市
業種：麺類製造業

主な製品：
ロングライフ麺、
生、半生麺



香川県は全国に名の知れた『讃岐うどん』の発祥地で、多くの企業がそれぞれの技法で独自性ある商品を製造しています。時流である簡単調理のロングライフ麺の製造過程にHACCPの手法を取り入れ、特に耐熱性芽胞菌、金属異物を重点的に管理し、安心安全な製品作りに努めています。 <http://www.sanukifood.com/>

農事組合法人 下村婦人会

創業：昭和25年(1950年)
所在地：熊本県球磨郡湯前町
業種：漬物製造業
主な製品：

市房漬(野菜のみそ漬)
市房みそ(麦みそ)、柚子胡椒他

市房漬とは地元産の野菜を手づくり麦みそで漬け込んだ野菜のみそ漬けです。昭和39年より「市房漬」として本格的に販売がスタートし、長年の経験と知恵と技をもって作り続けています。HACCPによる徹底した衛生管理のもと加熱殺菌を重要管理点として、さらに安心安全な製品づくりに努めております。 <http://shimomura-fujinkai.com/>



熊本県