

ハ サ ツ プ HACCPって 何ですか?

HACCPは、予測をして事故を防ぐ
「食品安全のための」仕組みです。

事故防止に欠かせない予測

例えば、車を運転をしていて交差点に差し掛かったとき、あなたは
どんなアクシデントを予測できますか?

横から車が飛び出して
くるかもしれない

自転車が急に
横切るかもしれない

前の車が急ブレーキを
踏むかもしれない

何だか不安ばかりですが、実はこうした予測が事故防止に
つながっているのです。こうした予測ができるから、
「左右を確認しよう」「一時停止しよう」
「前方に注意しよう」という対策が
とれ、あなたや相手の安全を
確保できるわけです。

世界中の食品工場で活用される仕組み

食品を製造する上でもそれは同じです。

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) は、
予測により食品事故を防ぐ方法として、世界中の食品工場で活用
されている共通の仕組みなのです。

HACCP を訳すと「危害分析重要管理点」(厚生労働省)。非常
に難しそうな言葉になってしまいますが、つまりは

**工場に潜むあらゆる危害(微生物汚染、異物混入、
アレルギー物質の交差など)をじっくりと探し出し、
これらの危害をもたらさないために最も重要な
ポイントを確実に押さえ、管理していこうというものです。**

現代においてHACCPは、その工場が食品を安全に作っている
ことを第三者に示す上で、とても有効な根拠となっています。

私たちも取り組んでいます

事例紹介

ISO 22000 認証取得 高度化計画認定工場

株式会社アサヒブロイラー 埼玉工場

工場をリニューアルした翌年 ISO 22000を認証取得

アサヒブロイラー埼玉工場は2010年11月、全面的なリニューアルを行い、より衛生管理の行き届いた工場へと生まれ変わりました。さらにその翌年、食品安全に対する顧客ニーズに対し、ソフト面でも確実に応えようと、高度化計画認定（指定認定機関：一般社団法人日本冷凍食品協会）を受け、さらに食品安全の国際規格ISO 22000を認証取得しました。同工場では毎月実施している品質と安全の勉強会や「安全衛生・品質保証委員会」などで、各課の課題や取り組みの情報を共有しています。



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

ISO 22000とは

食品安全のための国際規格。認証の範囲が広く、工場だけでなく一次産品や小売、機材、輸送など、間接的に関わるカテゴリーも含めて認証の対象としている。

主な出荷製品



①「五目肉だんご」②「チキンボール」③「ゆずつくねパスタ」④「棒つくね串」

会社概要

代表取締役：永井 潔
創 業：1957年
製 品：つくね・だんご製品、加熱鶏肉製品、生鶏肉
埼玉工場：埼玉県日高市大谷沢 275
販売ルート：直営店（麻布アサヒ、鳥麻ほか）、営業部ほか

製造工程

衛生レベルの高い環境で造られる、つくね・だんご製品

ミキシング



鶏肉や調味料などを独自の配合で丁寧に混ぜます

成形



一定時間エージングした後、製品仕様に応じて形を整えます

蒸し



プリフライ後、規定の温度と時間でふくらと蒸します

急速冷凍



一連の調理・加工後、短時間で一気に冷凍します

包装



製品を包装し、金属検査や最終検品を行います

安全・安心のために

各工程で何度も検品を行い、製品の状態を念入りに確認してから出荷しています。

現場の検証と改善を重ね、レベルアップを継続しています。

【お問い合わせ】

株式会社アサヒブロイラー 本社

〒110-0016 東京都台東区台東 1-38-9 (イトーピア清洲橋通りビル 6F) TEL: 03-5846-7711

広域販売 G

〒143-0004 東京都大田区昭和島 2-4-4 TEL: 03-5753-7272