

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

熊本市版
HACCP 認証取得

ホシサン株式会社

熊本県のみそ・醤油メーカーでは初めて※
熊本市版 HACCP 認証第7段階取得。
さらに ISO 22000 認証取得へ

※第5段階以上の認定企業として。2013年3月時点

ホシサンでは2013年3月、農林水産省の「HACCP法」に基づく高度化計画の認定(指定認定機関:熊本市保健所)を受け、みそ・醤油HACCPを導入しました。さらに、これがきっかけとなり、国際的な食品安全管理システム「ISO 22000」の認証取得を2015年に計画しています。



主な出荷製品



みそ・醤油・ぼん酢・ドレッシング・ソース

工場見学
受付中!

おかげさまで創業107年

DATA
ホシサン株式会社

代表取締役 古荘 完二

〒861-8007

熊本県熊本市北区龍田弓削1丁目28番8号

TEL: 096-338-1100

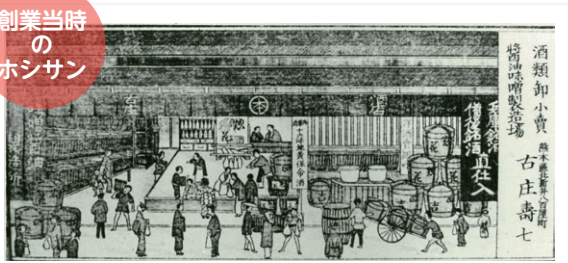
FAX: 096-338-4223

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

1906年創業

熊本を中心に関東地区への販売を強化中

創業当時の
ホシサン



ホシサンは1906年創業の老舗。近年は、調味料の多様化から、みそ・醤油の他、ドレッシングやおかずみその製造も手掛ける。また、自社通販サイトで人気の商品を中心に、関東地区への販売を強化中。

【お問い合わせ】

ホシサン株式会社

熊本県熊本市北区龍田弓削1丁目28番8号

TEL:096-338-1100 FAX:096-338-4223 <http://www.hoshisan.co.jp>