

# ハ CCP 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 高度化計画認定工場 有限会社井上製麺

### 昔からの麺づくりに 最新の安全管理手法HACCPを導入

「昔ながらの自然の素材が一番うまい。水は城原川から取った自然の軟水、塩は岩塩。小麦粉は脊振山系の山沿いで育てられた麦。それが一番だ」  
百三十余年前に麺作りを始めて以来、現在までこの考え方をベースに麺作りを行い、さらに安全管理体制の確立のため2012年2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：全国乾麺協同組合連合会）を受け、乾麺 HACCP を導入しました。



<http://www.iimen.com>

#### 高度化計画認定工場 とは?

安全な食品製造のために必要な「適切な設備と衛生管理」と「HACCP（安全な食品製造の仕組み）が整備された工場です。

#### 主な出荷製品

左から「古代麺」「神の白糸」「梅そうめん」「麺懐石」



#### 会社概要

代表取締役  
社長：井上 義博  
創業：1873年  
製品：うどん、そうめん、ひやむぎ、そば、  
ラーメン、ちゃんぽんなど乾麺  
本社工場：佐賀県神埼市神埼町の 1779  
販売ルート：直販、WEB、流通経由

### 製造工程 伝統の技と徹底した食品安全管理体制が共存する工場

#### 原料投入



厳選された原料をミキサーに投入し、よくこねながら混ぜ合わせます

#### 圧延工程



熟成工程を経て、圧延機で麺帯を平たく均一に丁寧にのぼしていきます

#### 乾燥工程



細く切って麺にした後は、製品に菌やカビが生育できないようゆっくりと乾燥します

#### 包装工程



包装前後での厳しいチェックを経て製品となります

#### 安全・安心の ために

各工程の部屋をビニールカーテンで仕切り、異物混入とアレルギー物質の交差を防いでいます。

そば粉などのコンタミがないことを定期的に監視し、製品への汚染を防いでいます。

### 全国乾麺協同組合連合会 高度化計画認定企業

池島フーズ株式会社  
有限会社井上製麺  
カネス製麺株式会社

株式会社金トビ志賀  
株式会社小山製麺  
有限会社佐藤製麺

茂野製麺株式会社  
高尾製粉製麺株式会社  
株式会社館林うどん

田摩製麺株式会社  
榎田屋食品株式会社  
※2014年2月現在

#### 【お問い合わせ】

#### 有限会社井上製麺

〒842-0123 佐賀県神埼市神埼町の 1779 TEL：0952-52-2625