

# ハ ACCP 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 (乾麺 HACCP)  
FSSC 22000 認証取得

カネス製麺株式会社

## 高度化計画の活用で HACCP 導入 さらに FSSC 22000 認証取得

カネス製麺では2012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: 全国乾麺協同組合連合会) を受け、乾麺 HACCP を導入し、同年11月に国際的な食品安全管理システムである「FSSC 22000」の認定取得につながりました。「取得してからが新たなスタート」とし、より安全、安心な製品、工場を目指し、レベル向上に努めています。



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

### 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。なお、FSSC 22000 は食品安全の仕組みの国際規格です。

### 主な出荷製品

左から「ハローキティ緑黄色野菜入りそうめん」「播磨王内麦そうめん」「王将中華麺」「たまごかけうどん」



### 会社概要

代表取締役  
社長 : 大谷 聖

創業 : 1907年

製品 : 機械乾麺全般 (そうめん、ひやむぎ、うどん、そば、中華麺)、手延そうめん、ひやむぎ揖保乃糸、揖保乃糸ギフト品

本社工場 : 兵庫県たつの市新宮町井野原 212-4  
販売ルート : 全国特約店

## 製造工程 製品は工場からお客様の口許まで。最高の状態であるよう願いをこめて

### ミキシング

小麦粉などと食塩水を均等に混ぜ合せ、捏ね上げます



### 熟成工程



熟成させることで小麦粉と食塩水がさらに馴染み、強い生地を作ります

### 圧延工程



麺帯をつくり、何度もロールで規定の厚さまで延ばしていきます

### 乾燥工程



自動調温、調湿で段階的に、規定値まで徐々に麺を乾燥します

### 包装工程



検査された麺を包装し、最終検査を行って製品となります

### 安全・ 安心のために

使用原材料、機械器具類の安全確保、  
原材料メーカー工場調査及び原料、  
機械器具類の安全確認

アレルギー物質交差、滅菌、  
異物混入防止対策

監視カメラによる  
フードディフェンス

## 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

田磨製麺株式会社  
榎田屋食品株式会社  
※2014年2月現在

### 【お問い合わせ】

カネス製麺株式会社 総務部

電話 : 0791-75-0006 FAX : 0791-75-0342 Eメール : [kanesu@kanesuseimen.co.jp](mailto:kanesu@kanesuseimen.co.jp)