

HA^ハCC^サCP^ッって 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

高度化計画認定工場

事例紹介

株式会社菅野製麺所
瑞穂工場



<http://www.kannoseimen.com/>

高度化計画の活用でHACCPを導入

菅野製麺所 瑞穂工場では 2008 年 10 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：全国製麺協同組合連合会）を受け、生めん類 HACCP を導入しました。取得後、経営者が積極的に HACCP 運営に関わり、それにより従業員意識が高まって、やりがいにもつながっています。

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



餃子、焼売、ワンタンの皮、肉まん、あんまんだ、同社の主な製品群

会社概要

代表取締役：菅野 善男
創 業：1949 年
製 品：麺類及び中華総菜、冷凍食品
瑞穂工場：東京都西多摩郡瑞穂町長岡 3-1-34
販売ルート：業務用、量販店、工場直販

製造工程

衛生管理の行き届いた工場と
高い従業員意識から、安全な製品は生まれます

原料投入



長年の経験から、季節によって配合を調整しています

熟成工程



熟成させることによって、独特な触感を引き出します

圧延工程



何度もローラーにかけ、各納品先の要望に合わせた薄さにします

切り抜き工程



多様な顧客ニーズに合わせた形状に型抜き・切り出しをします

包装工程



包装後、金属検査などの最終の検査を行います

安全・安心のために

製造品目ごとにエリアを分けし、アレルギー物質による汚染リスクを下げています。

有害微生物の存在を定期的に監視し、製品への汚染を防いでいます。

【お問い合わせ】

株式会社菅野製麺所 瑞穂工場 品質管理部

TEL：042-556-4545 FAX：042-556-4554

Eメール：m-uketuke@kannoseimen.com