

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

一般社団法人日本惣菜協会 高度化計画認定工場

有限会社みやぎ保健企画 セントラルキッチン

病院・介護施設給食の安全と 品質向上が目標です

有限会社みやぎ保健企画 セントラルキッチンは2003年4月に設立。病院と介護施設、院外調剤薬局を有するグループとして、オープン当初から「病院・介護施設給食」に特化し、HACCP概念を構築したセントラルキッチンです。

さらなる食の安全性と信頼性を高め、社員の管理水準を向上させるため2011年7月、一般社団法人日本惣菜協会の高度化計画認定工場となりました。



<http://miyagi.central-kitichen.org/>

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)」が整備されている工場を指します。

主な出荷製品

左から「お正月行事食」と各種嚥下訓練食



会社概要

代表取締役：金田 早苗

創業：2003年

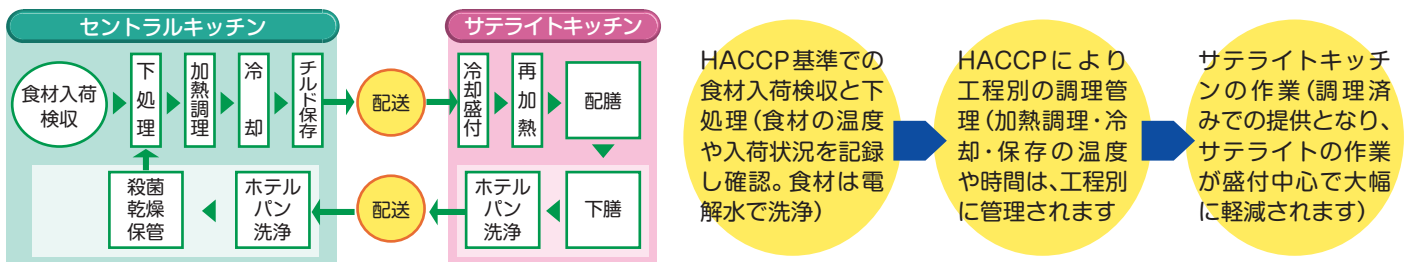
製品：一般給食、治療食、高齢者食、嚥下食

本社工場：宮城県宮城郡利府町しらかし台 6丁目3-6

販売ルート：東北から関東までの病院・介護施設

製造工程

安全性と美味しさを確保するクックチルを調理方法として 新調理システムを推進、給食経営を支援します



安全・安心の ために

作業開始の始業時点
検を徹底しています。

調理工程別に調理温度・時間
の確認記録を行っています。

7Sを基本に作業後の清掃やHACCP委員
会での点検・確認を定期的に行っています。

一般社団法人日本惣菜協会 高度化計画認定企業

明治ライスデリカ株式会社 本社工場
株式会社札幌ワイエフ
株式会社三幸 熊谷工場
デリカジョイ株式会社

株式会社神田乾物
白方興業株式会社 本社工場
株式会社青和食品工場
フレッジ食品工業株式会社・大和食品株式会社 永平寺合同工場

有限会社大印 本社工場
株式会社福岡ワイエフ

ほか多数

【お問い合わせ】

有限会社みやぎ保健企画 セントラルキッチン 管理課 品質管理課長 斎藤 美保

TEL:022-766-4832 FAX:022-766-4888 Eメール:m-saitou@tsubasa-ph.co.jp