

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

高度化計画認定工場
ISO 22000 認証取得

株式会社小山製麺

高度化計画の活用でHACCPを導入 さらにISO 22000 認証取得へ

小山製麺では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を導入しました。さらに、これをきっかけとして、国際的な食品安全管理システム「ISO 22000」も認証取得（2012年4月）しました。より安全な製品造りに向け、社員の自己啓発も高まり、お取引さまの信頼は確実に向上しました。



<http://www.oyama-seimen.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、ISO 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「とろろうどん」「極細そば」「ぺろっこうどん」「めかぶそば」



会社概要

代表取締役
社長：高橋 政志

創業：1960年

製品：各種乾麺、半生麺など

本社工場：岩手県奥州市胆沢区小山字下野中2-5

販売ルート：量販店、直営店、オンライン通販、
外食産業など

製造工程

食品安全の国際規格に従って生産される安全・安心の製品

足踏み工程



原料を混ぜ合わせた後、生地に圧力をかけて熟成を促し、コシを引き出します

熟成工程



味の決め手!! 麺帯を熟成させることで、さらにコシ、旨さを引き出します

圧延工程



麺帯を6段階に分けてローラーにかけ、徐々に薄くしていきます

乾燥工程



麺を乾燥させることで菌やカビが生育できなくなります

包装工程



包装後、金属検査、重量検査などを行い、箱詰めします

安全・安心のために

工場内の細菌の存在を定期的に監視し、製品への汚染を防いでいます。

そば粉の使用ラインを別ラインにすることで、白物へのコンタミを防いでいます。

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】

株式会社小山製麺 事務部

TEL：0197-47-0434 FAX：0197-47-0578 Eメール：oyama@oyama-seimen.co.jp