

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
FSSC 22000 認証取得予定

茂野製麺株式会社

高度化計画の活用でHACCPを導入 さらにISO22000取得 2014年にはFSSC 22000 認証取得へ

茂野製麺では 2011 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、これがきっかけとなり、同年 6 月に国際的な食品安全管理システムである ISO 22000 を取得し、14 年には「FSSC 22000」の認証取得を予定しています。「伝統ある日本の味をさらに極める」をモットーに、より安全で安心な製品作りに取り組んでいます。



<http://www.shigeno.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、FSSC 22000 は食品安全の仕組みの国際規格です。

主な出荷製品



工場から出荷されるそば、
そうめん、ひやむぎ、うどん

会社概要

代表取締役：茂野 和彦

創 業：1950 年

製 品：手折り麺、そば、うどん、ラーメン、そ
うめん、ひやむぎ、そば菓子、そば茶

茨城工場：茨城県稲敷郡河内町生板 4329-1

販売ルート：量販店、通販、直売所など

製造工程

安全・安心と伝統の味をさらに極める。工場の挑戦は続く

ミキシング工程



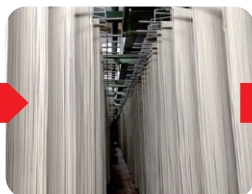
製造時の温度・湿度
によって微妙な調整
をします

製麺工程



麺帯をローラーにかけ
て薄くし、その後、麺線
に切り出します

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

裁断工程



乾燥された麺は、包装
に適した長さに切り
そろえられます

包装工程



包装後、金属検査
などの最終検査を
行います

安全・安心の ために

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。

アレルギーの交差汚染防止の為に、定期的に検査を実施しています。

アレルギー物質を含む製品は、他とは別の工場生産し、交差汚染のリスクを回避しています。

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

田藤製麺株式会社
榎田屋食品株式会社
※2014年2月現在

【お問い合わせ】

茂野製麺株式会社 総務部

TEL: 047-444-1351(代) FAX: 047-445-3033 Eメール: info1@shigeno.co.jp