

# 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

た なびき  
田摩製麺株式会社

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

田摩製麺では 2011 年2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、国際的な食品安全管理システム「ISO 22000」の認証取得につながりました。

「ISO 取得会社は安心してつきあえる」と、取引先の信頼性は大幅に向上、複数の流通業者と新規契約が実現し、販路も拡大しました。



<http://www.tanabiki-seimen.com/>

### 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。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



素材の持ち味を最大限に引き出した  
各種そうめん、そば

### 会社概要

代表取締役：田摩 正直

創 業：明治後期

製 品：うどん・そうめん・そば・ひやむぎ・  
きしめんなどの乾麺全般の製造

本 社 工 場：兵庫県姫路市白浜町甲 841-48

販売ルート：WEB、流通経由、損保乃糸（特約店）

## 製造工程

## クリーンな環境でおいしい麺づくり

### 原料投入



厳選された原料を投入し、生地を作ります。

### 熟成工程



味の決め手!! 熟成させることでよりコシが出ます。

### 圧延工程



麺帯を何度もローラーにかけて薄くしていきます

### 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



金属検査など、最終検査を行ってから包装します

### 安全・安心のために

各工程の部屋をビニールカーテンで仕切り、異物混入とアレルギー物質の交差を防いでいます。

そば粉などのコンタミがないことを定期的に監視し、製品への汚染を防いでいます。

## 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】

田摩製麺株式会社

〒672-8023 兵庫県姫路市白浜町甲 841-48 TEL : 079-245-0425