

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

田麻製麺株式会社

高度化計画の活用でHACCPを導入 さらにISO 22000 認証取得へ

田麻製麺では 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：田麻 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

池島フース株式会社
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

田麻製麺株式会社
樹田屋食品株式会社

※2014年2月現在

【お問い合わせ】

田麻製麺株式会社

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