

瑞
NEWS LETTER

温故知新

第9号

最新の衛生管理制度 HACCP 取得のご報告

この度、株式会社かわばたは名古屋市の食品衛生自主管理制度を利用して、第三者認定のHACCPを取得することになりました。

HACCPとは Hazard Analysis and Critical Control Point の略称でハサップやハセップと呼ばれています。日本語に直しますと危害分析重要管理点ということになります。そのポイントは

○食品の製造・加工工程ごとに発生するおそれのある微生物等の危害要因をあらかじめ危害分析し、その管理手段を明確にし、より安全な製品を得ることができる重要な管理点を定める。

○危害分析で決定した重要管理点で危害要因を、健康を害しないレベルまで石碑実に減少又は除去する。

○これを連續的に監視することにより、製品の安全を確保・保証する衛生管理の手法。

もともと宇宙食を作るための手法として発展してきました。



今後、食品製造業としてHACCPは必須の資格であり、この資格がない工場は生産できなくなる可能性があります。その意味からも大切な資格だと考えています。

皆さんが購入されている健康食品はどんな工場で製造されていますか？

第三者認定ということで私どもは名古屋市食品衛生自主管理制度を利用して、港保健所(はじめ名古屋市)が認める機関に石碑を忍していただいております。

HACCP 導入のメリット

衛生面・安全性の向上

科学的な根拠に基づいた衛生管理を行うことで、経験や甚に頼る衛生管理に比べ、食品の安全性が向上します。



従業員の衛生意識の向上

従業員一人一人が HACCP を用いた衛生管理に関わることで、従業員全体の衛生意識の向上につながります。

作業交換率・生産交換率の向上

作業工程を見直すことで無駄をなくし、作業の交換率が上がります。また、最終製品の検査などに要するコストや時間を軽減することができます。

速やかな事故対応

継続的に監視し記録を残すことで、万一製品に関する問題などが生じた場合にも、速やかに原因追究を行い、必要な対応を取ることができます。

品質の向上、クレームの減少

経験や甚に左右されることなく、どの従業員も同じように衛生管理を行うことが可能となるため、品質の向上につながります。また、安全性にバラツキが少なくなることで、製品の不良によるクレームも減少します。



販売先の拡大

食品の安全性をより確実に保証することで、取引先や消費者へのアピールポイントになります。また、輸出される食品について国際的な信頼性も高まります。

平成28年1月に「HACCP取得の義務付け」として新聞記事に大きく取り上げられてから、足掛け3年掛かりました。伝統的な製法を守る私たちと最新の衛生管理手法がどのように運用できるのか、設備は?など色々な問題もありました。HACCP取得のために、工場を改修し、従業員の作業服についても一新いたしました。原材料の仕入れ、例えばヤマトいじみの入荷から、エキスへの加工。そして粒への加工。乾燥工程。パッケージに封入するまでのすべての段階で、HACCPのマニュアルを作成し、その経路や移動方法など、それを着実に実行しています。

HACCP取得を通して分かった事は、例えば80点以上とれていれば合格というのではなく、決められていることをすべて100%対応しなければならないということを知りました。

これまで以上に安全な製法を守っていきたいと思います。そうすることで、お客様にさらに安心安全な製品をお届けできることに社員一同喜びを感じることができます。

最終監査までに書類のチェックも数え切れないほどあり、担当者も大変勉強になったと思います。投げ出さずに取り組めてホッとしています。





工場監査は4時間に及ぶ長い時間を説明に充てました。検査員さん3名からの質問に一つずつ丁寧に対応させていただきました。金属探知機の運用については、アドバイスも含め最重点に協議を行いました。私どものように原材料そのものから加工して商品にするまでの過程がある場合、非常に多くのチェックポイントがあります。自社で商品化するところまでできる責任感を痛感いたしました。さらにステップアップができます。

名古屋市の保健所による最終監査の様子

これまでに改裝前・改裝後を含めて、3回私どもの工場を見ていいただき、最終監査ということで、4回目の監査をしていただきました。方針・設備・指摘事項や懸案事項を修正したので全く問題ありませんでした。



工場長

お気軽にフリーダイヤルまでご連絡下さい。納得して買っていただけるように現在、無料サンプルも承っています。

0120-474-425

株式会社 川ばた乃エキス

〒455-0863 名古屋市港区新茶屋 3-318
Tel:052-303-4147 Fax:052-303-4577



HACCP取得は私たちの大きなステップアップとなりました。これまでにも工場監査を民間会社で何度か受けたことはございますが、今後は胸を張って「HACCP取得工場」ということができます。なによりも危害要因を極力下げた製品作りをすることでお客様にとって安心で安全な製品となることを第一に考えています。（川端）