



		掲載日	平成 25 年 4 月 17 日(水)AM10:00
平成 25 年 4 月 17 日 金トビ志賀オフィシャルHP			
担当部署	担当者	連絡先	
株式会社金トビ志賀 企画開発室	志賀 裕志	住所	愛知県蒲郡市丸山町 4-38
		電話	0533-69-3111
		メール	hiroshi@kintobi.co.jp

愛知県 製麺メーカー初！ 乾麺HACCP認定で、国際的な安全安心な麺づくりを強化

愛知県の乾麺製造メーカーの(株)金トビ志賀(代表取締役社長 志賀重介)は、この度農林水産省指定認定機関の全国乾麺協同組合より、愛知県下の乾麺製造業として初めてのHACCP認定工場として認められました。

以上

HACCPとは、

1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。この方式は国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)の合同機関である食品規格(Codex)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。我が国では、1996年5月に食品衛生法の一部を改正し総合衛生管理製造過程(製造または加工の方法及びその衛生管理の方法について食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造、または加工の工程)の承認制度が創設され、1996年5月から施行されました。総合衛生管理製造過程には食品の安全性を確保するためのHACCPシステムが組み込まれていますが、安全性以外に、施設設備の保守管理と衛生管理・防虫防そ対策・製品回収時のプログラム等の一般的衛生管理を含めた総合的な衛生管理を文書化し、そのとおりに実行することを要求しています。原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止(予防、消滅、許容レベルまでの減少)するための重要管理点(CCP)を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録(モニタリング)し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良製品の出荷を未然に防ぐことができるシステムです。



写真 金トビ志賀 浜町工場 HACCP認定工場