

徹底した衛生管理で 安全・安心な製品づくりを目指し 滝上産業株式会社の取り組み

「ここ最近、食品への異物混入事故がメディアで大きく取りざたされ、消費者の食への安全意識も変わる中、食品を製造する企業にとって食品の安全対策はもはや避けられないものとなってきています。」

そのような中、本町においても原材料の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測、危害防止につながる監視・記録を行い、製品の安全性を確保する衛生管理手法を実践している企業があります。

「ここでは、その企業にクローズアップしたいと思います。」



滝上産業株式会社 品質管理室長 一色 清市さん

【食の安全性を示す客観的指標HACCP（ハサップ）への出会い】

一色▽弊社は滝上町・地元J凍食品への加工、野菜パウダAの協力のもとスイートコーン・フレークの製造を行って、かぼちゃといった農産品（乳食）おり、特にベビーフード（離乳食）向け商品に強みを持っています。

パウダー・フレークの製造では道産品を原料として扱っている企業は少ないことから大手企業と継続して取引をしています。大手企業と取引する上でポイントとなるのが徹底した製造・衛生



認証対象品目のスイートコーンパウダー

町からの助成金を活用し、平成27年9月から平成28年8月までコンサルタントに入ってもらい指導を受け、平成28年10月に弊社の主力製品であるスイートコーンパウダー、スイートコーンフレークを対象品目として「北海道HACCP自主衛生管理認証」を受け、この衛生管理手法で製造

【HACCPを導入したことで】

管理。安定した安全な製品が求められることからこれまで「日本冷凍食品協会「冷凍食品認定制度」による工場認定や取引先の監査を受けブランド力を高めてきました。そんな折、国際標準に照らした食品安全指標の手法を取り入れた衛生管理手法「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」を知り、更なる取引相手先の信頼を得るため新たに取引組もうと考えました。

「HACCPを導入したことで」

町からの助成金を活用し、平成27年9月から平成28年8月までコンサルタントに入ってもらい指導を受け、平成28年10月に弊社の主力製品であるスイートコーンパウダー、スイートコーンフレークを対象品目として「北海道HACCP自主衛生管理認証」を受け、この衛生管理手法で製造

を行っていますが、特に重要な工程を連続的・継続的に監視・記録することから、問題ある製品が発生した場合、記録から発生要因を容易に見つけ出すことができ、業務の改善にも繋がります。

認証から4カ月ほど経過しますが、工程管理の手段として有効と考え、対象としていない品目についても同様に取り扱っています。

今後は、徐々に認証品目を増やしていきたいと考えています。

【従業員の衛生管理への意識向上】

導入に伴い、従業員を対象に制度理解のための研修会実施、普段の業務における徹底した衛生管理は、これまで以上に食品への安全・安心への意識をもって製品づくりに取り組み形となりました。

今回のHACCP認証は自分たちの衛生管理を再確認する上でたいへん有効な手段となりました。

これからも消費者の皆さんに安全・安心な製品をお届けできるように一層努力していきます。

企業情報

滝上産業株式会社



- 所在地 滝上町濁川中央
- 代表/代表取締役 渡邊 正二
- 設立/1983年5月
- 資本金/3,000万円
- 従業員数/17名
- 取扱商品/冷凍食品・加熱乾燥食品

HACCP（ハサップ）とは？

（危害）（分析）（重要）（管理）（点）
Hazard Analysis and Critical Control Point

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

この手法は国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)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。