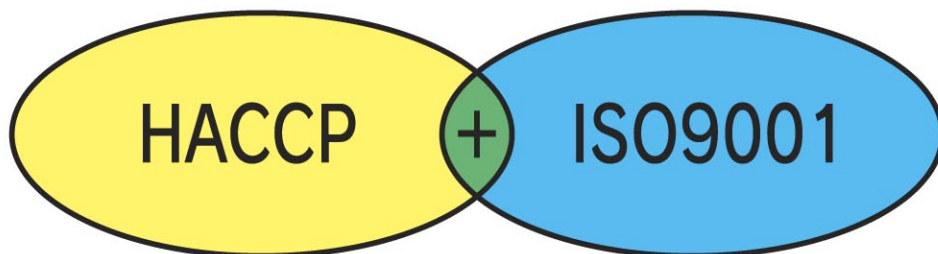


ISO22000とは

HACCP(食品危害分析システム)とISO9001(品質マネジメントシステム)を統合した、食品安全のための新しい国際規格です。



- 1.HACCPで食品衛生管理を徹底し
- 2.ISO9001で食品安全のレベル(=企業品質)を継続的に改善していく

この二つを同時に要求する国際規格です。

しかし…某乳業メーカーはHACCPを、菓子メーカーもISO9001を取得していました。つまり、認証取得が安全や品質を保証するものではありません。

私どもは、右の「企業理念と食品安全方針」を心の真ん中に据え、お客様の笑顔を喜びとして、安全な食材流通に努めて参ります。

お客様の食品安全は私たちが守ります。

どこでも買える商品ですが…三給ゆえの食品安全があるんです。



企業理念

私たちは外食・給食事業者の方々をお客様として、お客様のご商売繁盛にお役立ちすることを通じ、地域社会の食文化と健康に貢献します。

39

食品安全方針

1. 私たちはメーカー・協力業者と連携を取り、お客様にとっての「あるべきフードサプライチェーン」の構築を図ります。
2. 私たちは全社員が食品安全方針を理解し、方針に基く目標を立て実行することで、食品安全を継続的に改善します。
3. 私たちは関係法令を遵守すると共に、社会倫理に適した良き企業市民として活動します。

仕入工程の管理

お客様に安全な食材をお届けするために、まずは当社への入口をコントロールしています。

1.仕入メーカーと食品安全協定を締結

お客様に成り代わって厳しい目で仕入先を選定し、メーカー段階での原料調達→商品製造→当社への搬入までの食品安全を確保します。
協定を結べないような、不完全なメーカーとの取引はいたしません。

2.荷受け時温度管理の徹底

冷凍・冷蔵食品の品温は食品安全の重要な管理ポイントと考えています。そのため、仕入先には搬入トラックの荷室温度を下記の様に要求しています。

- 冷凍車の荷室温度 -18°C 以下
- 冷蔵車の荷室温度 $+3^{\circ}\text{C}\sim+8^{\circ}\text{C}$

上記温度を逸脱する場合は、その場で品温をチェックし、異常商品については返品します。



ドッグシェルターで外気と遮断し、冷蔵の荷受け場で品温上昇を防ぎます。その後すぐに冷凍庫、冷蔵庫へ格納します。



しっかり校正した赤外線放射温度計で品温をチェックします。基準を逸脱する商品は返品します。

〈食品安全協定書〉

食品安全協定書	
第1条 (目的) 三船株式会社（以下甲という）と 株式会社加ト吉（以下乙という）は、両当事者に安全な食品（製品）を提供することを目的とし、以下の事項について協定を締結する。	第6条 (製造物責任) (1) 甲又は乙は不安全の疑いのある製品や健康に影響を及ぼす欠陥のある製品を発見した時は、直ちに販売の当事者に通知し、当該製品による危害が生じないように甲乙協同してその処理を行なう。 (2) 乙は乙の責任で甲へ提供した製品の欠陥により第三者に危害を及ぼした場合には、乙負担にて製造物責任法に関する訴訟（以下訴訟）を対応する。
第2条 (食品安全に関する協力) 甲及び乙は企業としての責任として、互いに協力して食品安全ハザードをフードチェーン内の各段階で適切に管理し、食品安全の確保に努める。 食品安全ハザード：細菌に属する有害な微生物、化学的、物理学的物質又は食品の状態	第7条 (相互コミュニケーション) 甲及び乙は安全な食品を提供するために、効果的な相互のコミュニケーションを行なう。
第3条 (食品安全マネジメントシステムの構築と運用) (1) 甲は製造前に安全な食品を提供する上で、食品安全マネジメントシステムを構築し継続的に改善する。 (2) 乙は甲の食品安全マネジメントシステムを理解し、甲に食品を提供するにあたっては甲の食品安全マネジメントシステムに沿って活動する。	第8条 (協定の締結) この協定に定めのない事項および協定の解釈に疑問を生じた時は、甲乙協議の上で解決にあたる。
第4条 (品質保証、製品特性) (1) 乙は食品安全基本法、食品衛生法に關連する法令、規格食品安全基準等を明確にし、それに適合した安全な食品の製造、供給を行ない、その品質を保證する。 (2) 乙は甲に供給する食品（製品）の安全を確保するため、該当する下記項目につき甲の要求があった時には直ちに情報を開示する。 a) 製品名又は別等名識別 b) 組成（アレルギーを含む） c) 食品安全に關する生物学的、化学的及び物理的特性 d) 製造する製造期間及び保管条件 e) 容器・包装 f) 食品安全に關する表示及び/又は取扱い、調整及び使用に関する説明 g) 配送方法	第9条 (有効期限) この協定書の有効期限は平成27年2月1日から平成28年2月31日までとし、甲乙から申し立てがない場合は1年更新される。また以降も同様とする。
第5条 (製造物責任) 乙は食品の賞味期限内に期限が過ぎた時には、当該期限が過ぎた原因によって生じた場合を除き、その責を負う。	以上、協定の証として本書を2通作成し、甲乙記名押印の上でそれぞれ1通を保有する。 平成27年2月24日 (甲) 愛知県岡崎市上青野町中屋敷1-8-0 三船株式会社 代表取締役 林 元雄 (乙) 香川県高松市東本町四丁目10番1号 株式会社加ト吉 品質保証室

ピッキング工程の管理

特にバラ仕分け時における、商品劣化や異物混入のハザードを軽減するようにピッキング工程をコントロールしています。

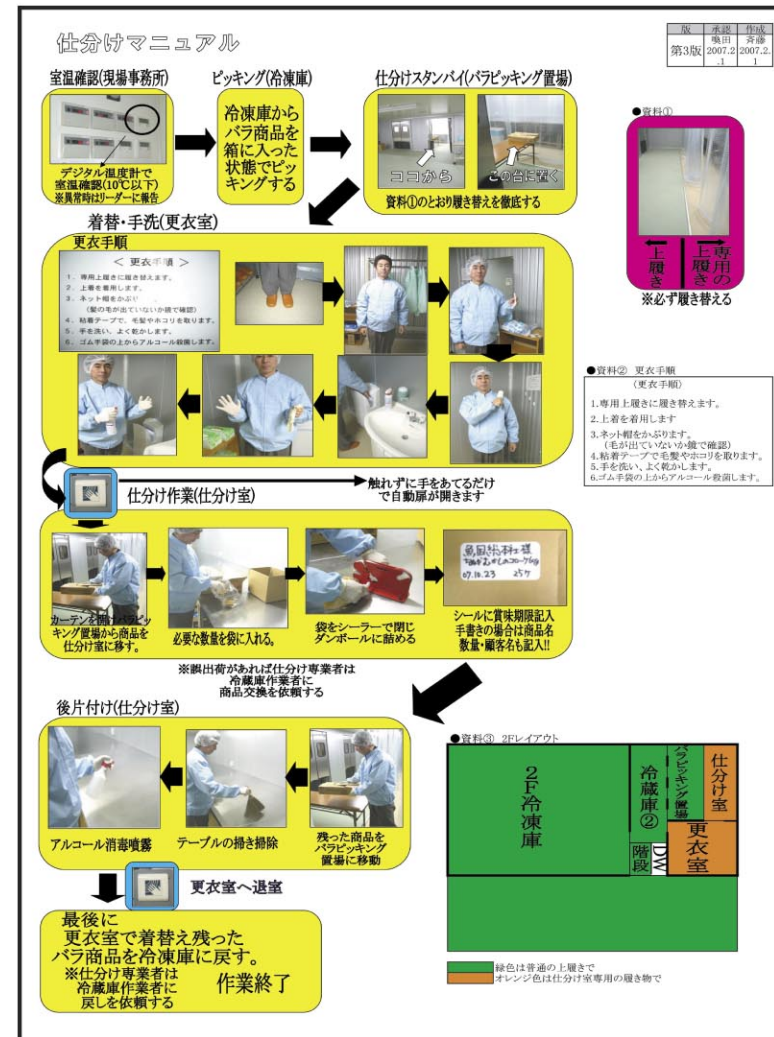
〈仕分け室ノウハウ〉

- 仕分け室は倉庫と区分（ゾーニング）し、より厳しい衛生管理をします。
- 陽圧にして外気（ホコリ）の流入を防ぎます。
- 専用の履き物、作業衣、帽子、手袋を着用します。
- 手袋や作業テーブルはアルコールで消毒します。
- 室温は常に5～7℃にしています。
- 冷凍食品の作業時間は1時間以内として、解凍リスクを軽減します。
- バラ出庫商品にも賞味期限を転記します。

3.9 清掃プログラムで施設を衛生的に保ちます。



〈仕分けマニュアル〉



配送工程の管理

最後に、当社の出口における商品劣化（品温上昇による病原菌増殖ハザード）を軽減するため、配送をコントロールしています。

- 標準温度計でトラックの温度計を校正し、正確な温度管理を徹底します。
- 毎日の掃き掃除とアルコール消毒、月1回の全面洗浄で荷室を清潔に保ちます。
- 荷室の温度が+15℃以上の場合は、積み込む前に予冷します。



ドッグシェルターで外気を遮断しています



食品安全は清潔な整備から

冷凍・冷蔵食品の品温は、食品安全の重要な管理ポイントと考えています。
そのため積み込み作業に制限時間を設け、品温上昇によるハザードを軽減しています。

積み込み制限時間

- 冷蔵庫からの積み込み：90分以内
- 乾物庫からの積み込み：30分以内

上記の時間は放置試験を実施し、安全性を確認しています。

