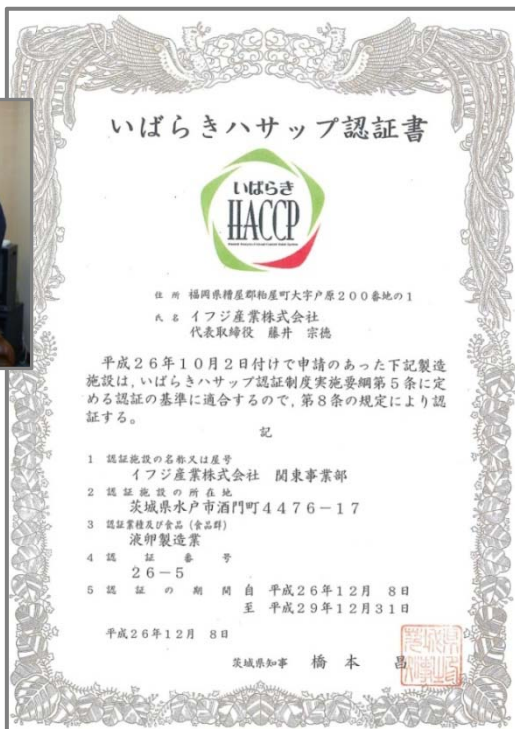


関東工場がいばらきハサップ(HACCP)の認証施設となりました！！

いばらきハサップ(HACCP)認証制度について

茨城県では、HACCP（ハサップ）システムに基づき**食品関係業者が行う自主衛生管理について、一定の水準を維持していると認める衛生管理の方法に対し認証を与える「いばらきハサップ」認証制度を運用しています。**

この制度は、県民の皆様へ安全・安心な食品を供給することを目的に創設した制度で、認証を受けた後、食品関係業者は、製品（食品）に認証マークを表示することができます。



当社の関東工場の殺菌液卵(全卵)の製造工程が平成26年12月8日に認証されました！！

いばらきハサップ(HACCP)認証によるメリット

消費者の皆様へのメリット

- 1 認証を受けた食品関係業者や食品は、いばらき食の安全情報WebSiteにより公表いたしますので、商品選択の一助とすることができます。
 - 2 食中毒等による健康被害に遭遇するリスクを減らすことができます。
- 業者の皆様へのメリット
- 1 HACCPシステムへの取組みに対する努力が評価されます。
 - 2 いばらき食の安全情報Web Siteにより公表しますので、消費者や取引先に対してHACCPシステムへの取組みについてアピールできます。
 - 3 衛生管理の水準を高いレベルで維持できます。
 - 4 製品に対する苦情が減少します。
 - 5 中間製品及び最終製品の廃棄といった食品の無駄が減少します。

ハサップ(HACCP)とは？

Hazard Analysis (危害分析) and Critical Control Point (重要管理点)の略で、食品製造工程において発生する危害を想定し、その発生を防止するための監視方法を定めて、効果的かつ効率的に衛生管理する方法で、国際的に高く評価されているシステムです。

ハサップ(HACCP)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ました。

