

平成 28 年 12 月 1 日 (木)



## 国内精米工場初取得

### ハ サ ッ プ 「精米HACCP」認証のお知らせ

沖縄食糧では食品衛生管理の国際基準であるHACCP手法に基づいた、工程管理システム「精米HACCP」の認証を取得いたしましたことをご報告いたします。

「精米HACCP」は、通常のHACCP方式に加え日本精米工業会によって定められた「精米HACCP規格」にもとづき精米工場すべての原材料及び工程・製造機器・施設に対してマニュアルの作成や管理基準を設定し、安心・安全な製品を提供するための精米工場に特化した工程管理システムとなります。

※HACCP（危害分析重要管理点、Hazard Analysis Critical Control Point）方式とは。

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属混入などの危険要因を分析（HA）したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程（CCP）を継続的に監視・記録するアメリカ航空宇宙局（NASA）で考えられた世界基準の工程管理システムとなります。

近年「精米」を製造している精米工場に対しても、一般の食品工場と同等レベルの衛生管理が求められており、弊社でも「安心・安全なおコメの安定供給」という創業当時の理念のもと品質管理においては常に意識高く取り組んでおります。

平成 15 年に取得した「精米工場品質システム認定工場」（JRQS：2000）は全国で 7 番目、九州では初の認定を頂きました。

また平成 21 年には、精米工場のリニューアルを行い一般「食品工場」に近い衛生管理を行ってきました。

その後も食品の安全衛生、製造管理、危害分析など真摯に取り組み、消費者や顧客企業からの厳しい指摘や高い要望に一つひとつ応えてきた結果「精米HACCP」取得に関しても迅速な対応が出来たと感じております。

また、今回頂いた認証がゴールではなく、今後もHACCPシステムの継続をすることが重要だと思っておりますので、これからも安心・安全な商品づくりに邁進いたします。

### 取得するまでの流れ

平成 27 年 1 2 月

日本精米工業会が主催する精米HACCPチームリーダー研修会が開催され「HACCP手法による製造工程管理の基礎と基本的運用方法」を工場長・品質管理部代表者を含めた 2 名受講

平成 28 年 1 月 4 日

「食の安全を守る」という使命のもと「精米 HACCP」取得を目標に各部署から代表者を集めた 13 名による HACCP チームを発足し、HACCP システム 12 手順/7 原則に従い、各工程の危害要因を洗い出し、重点的に管理する工程の設定やマニュアルなどの HACCP プラン作成の開始。

平成 28 年 3 月 31 日

日本精米工業会が、農林水産省・厚生労働省から HACCP 支援法（食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法）の指定認定機関に指定され、食品安全と品質管理・衛生管理・食品防御等を取り入れた『精米 HACCP 規格』を作成し、「精米 HACCP 認定」の事業を実施。

平成 28 年 8 月 24 日

日本精米工業会に高度化計画申請書及び『精米 HACCP 規格』に対応した、沖縄食糧独自の「精米 HACCP」マニュアルを提出

「申請書」及び「精米 HACCP マニュアル」が書類審査の結果  
適格であるとの連絡を受ける。

平成 28 年 10 月 1 日

沖縄食糧において「精米 HACCP」手法の運用開始

平成 28 年 10 月 12 日

全国で初めてとなる日本精米工業会による現地審査を実施

平成 28 年 11 月 30 日

日本精米工業会による認定審査会にて国内初となる「精米 HACCP」正式認定  
(認定番号 H57001)