

安全に磨きをかけて—

酒米委託搗精工場として
精米HACCP認証取得。



業界初

全農パールライス 西日本事業本部 瀬戸工場では2018年9月5日、

酒米委託搗精工場として初めて「精米HACCP」の認証を取得しました。

私たちは特に、金属検出機の新設と色彩選別機の更新によって異物の除去を徹底。

よりいっそう製品の安全性を確保し、

これまで以上に安心して精米を委託していただける環境を整えました。

※精米HACCPとは
(Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品の安全確保の国際標準であるHACCP手法に基づき、
精米工場において、精米の安全を確保し、品質管理、衛生管理、
汚染防御管理を行う総合工程管理の取り組みです。

<http://rice-haccp.jp/>



異物除去の徹底×社員の意識向上で、 安全基準の厳格化にいち早く、責任をもって対応します。

1

酒米初の認証を取得。選ぶ基準が変わります。

全農パールライスでは、食の安全に主食用も酒米用もないとの観点から、すでに精米HACCP認定されていた当社の主食用精米工場の品質責任者からノウハウを学び、酒米工場に反映。酒米精米工場第1号の精米HACCP認証を取得しました。主食用目線、それ以上の厳しさで「製品の安全性の確保」と「社員意識の向上」に取り組んだうえ、「輸出に伴う認証取得」も達成しています。



精米HACCP認定書

2

お米の安全なくして、お酒の安全はありません。

いま酒造メーカー様も続々とHACCP認証を取得されており、いずれ食品業界全体で義務化される見通しです。さらに、大手酒造メーカー様では「FSSC22000」といういっそう厳しい規格に認定されるケースも増えています。今後ますます厳格化されていく食品衛生管理において、「原材料調達先が精米HACCP認定」という条件をクリアしていることが、酒造メーカー様の信頼度向上に貢献できると考えています。

3

全量検査で異物を除去。一粒の鉄分も許さない。



色彩選別機



金属検出機

精米HACCP認証にあたり、ハードとソフトの両面から今まで以上に安全性向上に取り組みました。ハード面では、色彩選別機を更新して全量検査で異物混入を防止。さらにその先に金属検出機2台を新設し、酒造りにご法度である鉄分を徹底除去。さらに従来より機器の点検頻度を増やし、独自のチェック体制を築いています。ソフト面では、一般区、準清潔区と、区域を分けて管理を厳格化。靴の履き替えや、物の置き場所の固定化も図り、衛生管理を厳しくしています。

4

日本酒業界全体のために、ゴールなき安全追求へ。

精米HACCP認証を藏元の皆様にご報告した際、逆に認証を取るためのアドバイスを求められることもあり、評価の高さと責任の重さも痛感しています。また、輸出先のフランスやイギリスからも安全性を増したと評価され、アメリカへ展開する足がかりも築くことができました。精米HACCPには毎年、更新審査があります。今後も社員の意識向上を図り、作業中に感じたことを吸い上げ、安全性と品質の向上に、もうひと手間かけてレベルアップしていきます。

全農パールライス 株式会社

〒658-0042 兵庫県神戸市東灘区住吉浜町18番地 <http://www.zpr.co.jp>

西日本事業本部 管理部 | 酒米営業部 | 滾工場
TEL 078-842-8250 | TEL 078-841-3041 | TEL 078-841-7923

