

品質管理



▶ 当事業所の食品加工班商品「チキンカレー」の製造工程について、平成28年7月JmHACCP（認証機関：日本惣菜協会）の認証を受けました。

CCP（重要管理点）を設定し、全製造工程の管理を徹底し、食品事故防止に努めています。

HACCPによる管理の例

原材料

↓ 受入検査・記録

調 合

↓ 調合比率の確認・記録

充 填

↓ 温度、充填量の確認・記録

密 封

↓ 密封性の確認・記録

熱処理

重要管理点(CCP)

↓ 殺菌温度／時間を連続的に監視

冷 却

↓ 水質、水温の確認・記録

包 装

↓ 衝撃、温度の確認・記録

出 荷



CCPの抽出と管理

▶レトルトカレー製造工程におけるCCP（重要管理点）を以下の工程と決定し徹底した管理を行っています。

- ①レトルト加圧加熱殺菌
- ②X線異物検出
- ③製品の包装（シーラー）

工程	管理手段	管理基準
①レトルト加圧加熱殺菌	F = 11以上 120℃ 38分と自動設定	F = 11以上 120℃ 38分
②製品X線検査	・正常に作動するX線検査機に全品通過させること ・確実に異物排除機構が機能すること	Fe 1.5 Sus 3.0以上の金属片が残存していないこと
③製品の包装	包装管理基準数値が適正であることの証明・裏付けとして、食品衛生法に基づく耐圧縮試験を行う（検査機関に依頼・年1回）	・シーラー加熱温度 160℃ ・シーラー速度「3」 ・シール幅 15mm以上

（F=1は120℃4分の加熱を意味し、F=4以上がレトルト食品の基準になる。）