

食の安全を ユニフォームでサポートします。

高度な安全設計を全身に。
HACCPをユニフォームで支援。

異物混入などを防ぐ、細部までこだわった設計に。

HACCP 支援

▲
このアイコンが
目印

異物混入を防ぐ HACCP支援対応ユニフォーム

2018年6月に食品衛生法が改正され、HACCPが義務化されました。食品工場のHACCP導入に向け、ユニフォームがサポートできることは、糸くずや毛髪などの異物混入を防ぐこと。そのために、ほころびづらい縫製や着崩れしづらいデザイン・仕様などを取り入れたユニフォームをご用意しています。

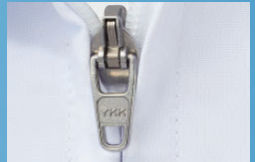


1 フード



顔周りがしっかりとフィットし、ケーブルが付いていることで毛髪落下を軽減します。

2 前開き



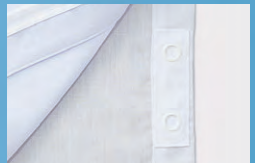
「セミオートコイルファスナー」で、作業中に衣服が開くのを防ぎ、洗濯によるスライダの破損を軽減します。

3 袖口 (インナー・本体)



「鹿の子ニット」や「フライス」でしめつけ感を軽減した異物落下対策仕様です。

4 ウエストインナー



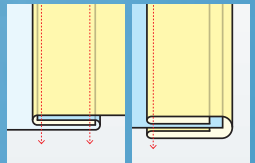
ウエストインナーは、パンツインすることで繊維くずや体毛落下を軽減します。

5 裾口 (インナー・本体)



「鹿の子ニット」や「フライス」でしめつけ感を軽減した異物落下対策仕様です。

6 縫製



糸くずになる縫い代のほつれを防止する「パイピング」や「巻き伏せ」を採用。

7 制電

静電気を防ぐ帯電防止加工糸で、ほこりを付きにくくします。

HACCP (ハサップ) とは

FAO (国際連合食糧農業機関) と WHO (世界保健機関) 合同の食品規格委員会・Codex (コーデックス) で規格が決定された、食品の安全性確保のための国際基準。原材料の入荷から製品の出荷までの連続的、継続的な衛生管理が求められます。

HACCPによる 衛生管理が義務化。

って何？

世界的に食の安全性が重要視される中、2018年より日本でもHACCP(ハサップ)が義務化されました。
HACCPを知り、食品工場として何が出来るか、何をしなければならないか、を考えることが重要になっています。

H A C C P HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

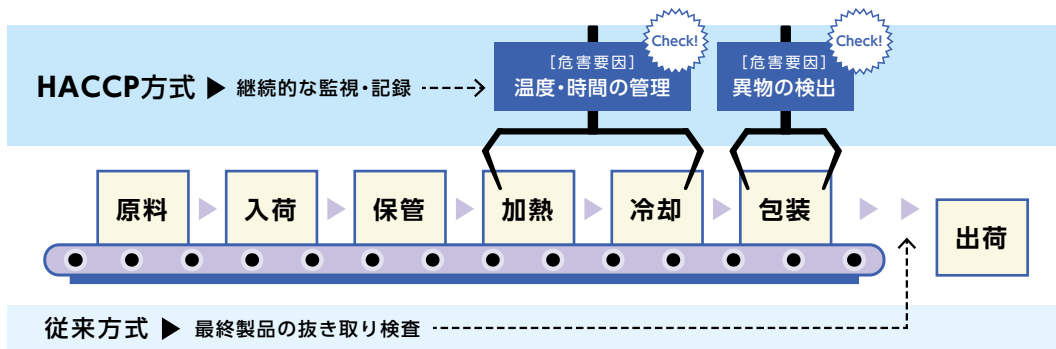
とは

危害要因分析・重要管理点

原材料の入荷・受入から製造工程、最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測。その危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、

製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



覚えておきたい HACCP関連用語

✓ 危害要因

健康に悪影響(危害)をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。有害な微生物、化学物質、硬質異物などの生物的、化学的または物理的な要因がある。

✓ 重要管理点

特に厳重に管理する必要がある、かつ、危害の発生を防止するために、食品中の危害要因を予防もしくは除去、または、それを許容できるレベルに低減するために必須な段階。

✓ Codex(コーデックス)

FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)の合同機関である食品規格委員会が提唱する国際的な食品規格。各国にその採用が推奨されている。

フードディフェンスでリスク管理。

食 品 防 御 FOOD DEFENSE

食の安全のために、食品を守ること
=フードディフェンスの重要性が増しています。
工場内に意図的に異物を持ち込ませないような体制を整えることで、食の安全はもちろん、異物混入事案が発生するリスクを抑えられます。

各工程間の交差汚染を予防。

各工程間の作業着色分け

アレルギーへの対応の観点からも交差汚染対策は注目されています。
各作業工程間で人の行き来をなくすこと、行き来していることが明らかになることが、予防に役立ちます。

