



精米HACCPを取得した米福の第1精米センター
＝笛吹市石和町唐柏

精米の衛生管理基準取得

米福(笛吹) 県内企業で初

米穀販売の米福(笛吹市石和町唐柏、五味礼治社長)は、食品衛生管理の国際基準HACCP(ハサップ)の手法に基づく工程管理システム「精米HACCP」を取得した。県内に本社を置く企業の取得は初めて。

HACCPは、食品の製造や加工などあらゆる段階で発生の恐れがある汚染や金属混入などのリスクを把握、監視し、製品の安全を確保する管

理システム。精米HACCPは精米に特化した内容で、重要管理項目として、害虫被害がないか確認する色彩選別機や金属検知器の導入が定められている。日本精米工業会(東京)が認定する。

米福によると、取得したのは1日約15トンの玄米を精米する第1精米センター。昨年春ごろから準備を進め、仕入れから精米までの工程で発生する可能性があるリスク

を挙げ、対応策を定めてマニュアル化した。3月22日に同工業会担当者が来社し、マニュアル通りの対応ができているかを審査、認定した。

同社は精米後に敷地内の施設で炊飯もしているため、今後は日本炊飯協会が認定する「炊飯HACCP」の取得も目指す。

マニュアル作りに携わった同社の鷹野義人管理部長は「(精米HACCPが)取得できうれしい。徹底した管理の下で精米された安心、安全な米をアピールしたい」と話している。

〈笠井憂弥〉