



NEWS RELEASE

2019.8.19

日清ヨークの関東工場が乳製品における総合衛生管理製造過程の承認を取得

日清ヨーク株式会社（社長：前田 健二）の関東工場（埼玉県羽生市）は、乳製品（発酵乳・乳酸菌飲料）について、厚生労働省より食品衛生法に基づく「総合衛生管理製造過程」の承認を2019年8月1日（木）に取得しました。



「総合衛生管理製造過程」の承認制度は、厚生労働省が HACCP^{ハサップ}* に基づいた衛生管理の方法を定め、その基準に適合する営業者を承認するものです。問題のある製品の出荷を効果的に防止することができ、原因の追及も容易に行うことができます。

2017年に竣工した弊社の関東工場は、自動化、省人化によって生産性の向上を図る最新鋭の工場で、消費者の皆さまに安全で安心な製品をお届けするべく、HACCPのガイドラインに沿った衛生管理を実施してきました。今回、厚生労働省の書類審査と現地調査を経て承認取得に至ったものです。2013年に「総合衛生管理製造過程」の承認を取得済みの関西工場と合わせ、弊社は今後も生産工場における徹底した衛生管理を実施していきます。

* HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析・重要管理点)

食品製造工程のあらゆる段階で発生するおそれがある微生物汚染などの危害をあらかじめ分析し、それらを確実に防止できる重要管理点を定めて連続的に監視することにより、製品の安全を確保する衛生管理の手法。



■ 関東工場概要

工場名	日清ヨーグ株式会社 関東工場
工場長	橋本 健司
所在地	埼玉県羽生市上村君堤根 272
敷地面積	31,905 m ² (9,651 坪)
建物延床面積	13,553 m ² (4,100 坪)
生產品目	乳酸菌飲料「ピルクル」、発酵乳「十勝のむヨーグルト」
竣工日	2017 年 5 月
承認取得日	2019 年 8 月 1 日 (木)