



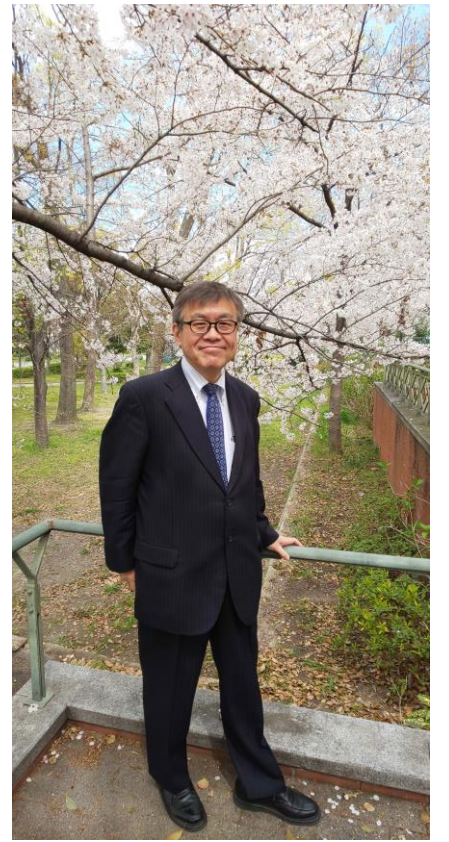
HACCP INTERNATIONAL
eliminate the hazard - reduce the risk

日本惣菜協会様 オーストラリア研修ツアー & HACCP International

2024年10月7日

Nigel Asai
HACCP International – Japan&Korea

- 浅井伸宏(Nigel ASAI)
- HACCP International 日本・韓国地区代表
 - 日本HACCPトレーニングセンター(JHTC)認定HACCPコーディネーター
 - JHTC認定上級コーディネーター
 - IHA(International HACCP Association)／JHTC認定HACCPリードインストラクター
- 略歴
 - Electrolux Professional日本韓国地区代表
 - Electrolux Japan代表取締役社長
 - Panasonic時代に欧州・アジアで国・地域の代表などを経験
 - 在日スウェーデン商工会議所副会長
- 趣味： 旅行、歴史
- 出身： 三重県津市
- 専攻： 物理工学(京都大学工学修士)
MBA(London Business School)、E-MBA(IMD)



HACCP International社の紹介

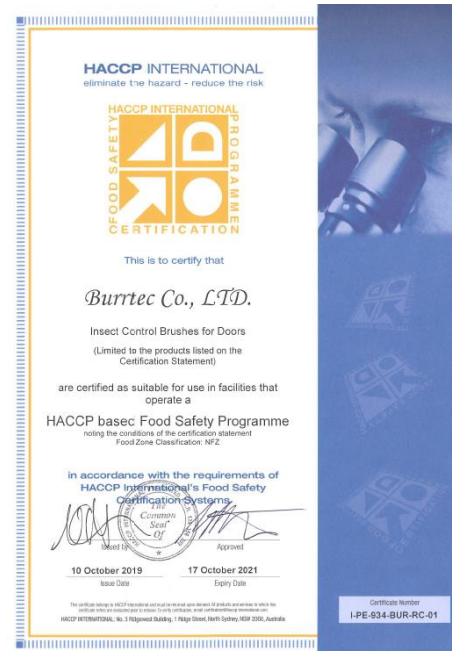
HACCP v' s HACCP International

HACCP認証

- Food safety protocol
- *For safe food*

HACCP International認証

- Certification of *non-food products, equipment and services*



食品製造・調理の場で使われる設備・製品・備品が「安全な食品の製造」という観点で‘BEST’である証し！

HACCP Internationalとは？その活動

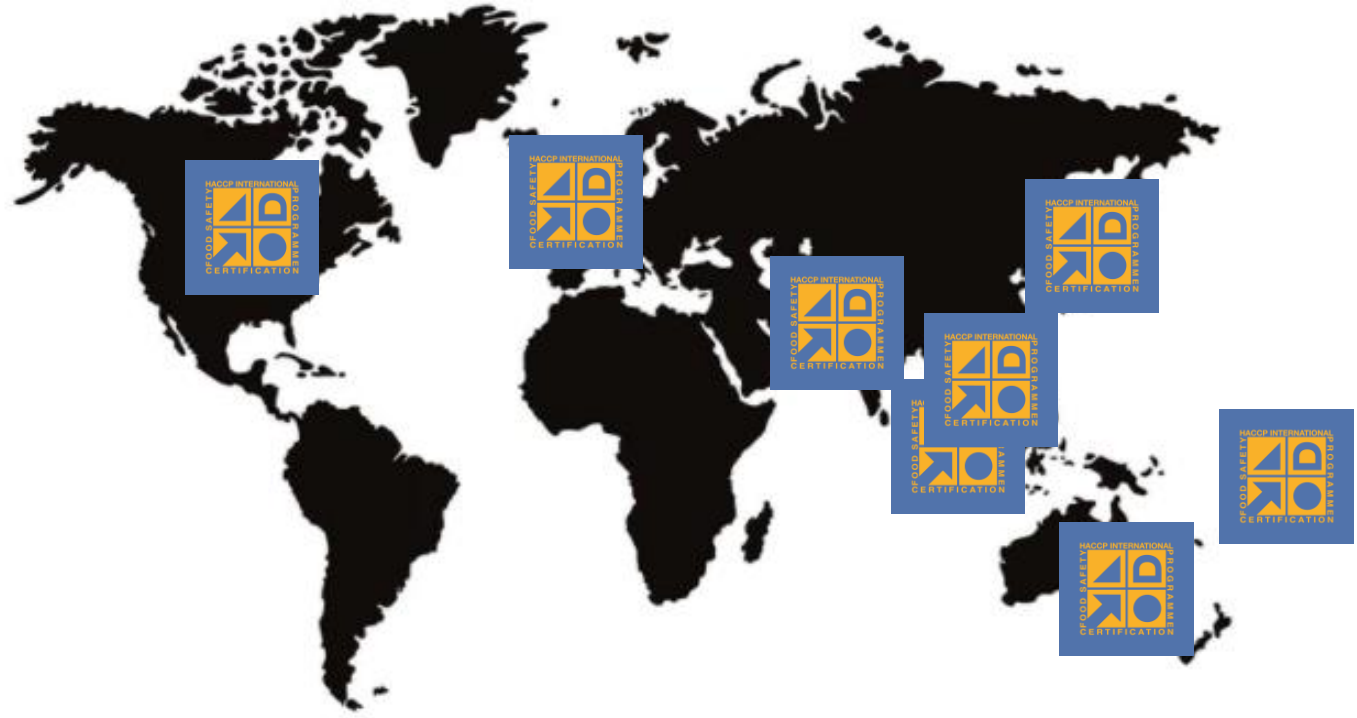
- 材料・機器・サービスの食品安全適合の認証会社
 - 食品関連技術の専門家集団
- ▶ HACCP Internationalは、国際認定フォーラム(IAF)のメンバーのJAS-ANZから適合性評価機関として認定
 - ▶ 90のカテゴリー別の検査メニュー： 例…
 - ▶ ハンドタオル、不織布ワイプとそのディスペンサー、たわし
 - ▶ 石鹼、手指用消毒剤、洗剤
 - ▶ 照明、フローリング、空調
 - ▶ 冷蔵庫、冷凍庫、食器洗浄機、防虫防鼠、その他….
 - ▶ See www.haccp-international.com/register



HACCP INTERNATIONAL
eliminate the hazard - reduce the risk

HACCP International Certification

- 5000以上の製品
- 800以上の認証
- 500以上の顧客アカウント
- 35以上の国



HACCP International認証



1. 材料と仕様
2. 毒性
3. 汚染のリスク
4. 清掃のしやすさ
5. 取扱説明書
6. エラーの表示、データ管理
7. バッチ及びプロセス制御
8. 市場への告知、販促など
9. 梱包及びラベル表示
10. 食品安全への貢献



食品安全って食品工場・厨房にとって何でしょうか？



- **ブランドの保護**
- **顧客満足 😊**
- **コスト削減(リスク、Operation合理化)**
- **問題の予防(治療でなく未病)**

HACCP International認証って食品工場・厨房にとって何ですか？

独立第三者専門機関による保証！

HACCP International認定マークがついた製品・サービスは、‘食品安全という目的に合致した‘ものであるということを、’独立した第三者専門機関’の審査に合格し、‘保証されて’いる。

- ‘食品安全’に沿ったデザイン
- 無毒性
- 清掃しやすく取り扱いやすい
- いろいろな汚染のリスクを低減
- 間違った使用がなされない配慮とデザイン
- 使用する人の食品安全に貢献

当社製品はHACCP対応品です？？？

✓ 根拠？実証？

FSSC(ISO)22000～食品工場・セントラルキッチン・ホテル)

HACCP対応？？？根拠？実証？

✓ 第三者専門家の評価・確認(認証)

→力強いバックアップ

HACCP Internationalの活動

- HACCP Internationalの国際認証プログラムの管理・実施
- 食品業界で使用する製品および材料の食品安全設計における世界のベストプラクティスの開発
- 設備・資材における食品安全の推進とリスクの排除
- 認証取得後もクライアントをサポート
- 食品安全に関するトレーニング
- 展示会、会議、セミナーを通じて、リスクの意識の向上
- 雑誌やニュースレターの発行
- GFSI(グローバル食品安全イニシアチブ)などの運営委員会に参加
- 食品法相談(法務チーム)
- 食品安全システム開発のため新興国を支援

**サイトツアー
(10月28日29日)**

Host Companies Briefing

The Bread Spread

- HACCP Certified
- <https://www.thebreadspread.com.au/>
- Sydney's premium, manufacturer of hand crafted sandwiches, wraps & salads
- Capability; Tortilla Wraps, panini, baguettes, Turkish, salads, poke bowls, fruit salad, sourdoughs, gluten free, traditional



Hub Foods

- HACCP Certified
- <https://www.hubfoods.com.au/>
- Manufacture quality and tasty food in aged care and healthcare. We have developed a superior offering, specialising in IDDSI certified PU4 and MM5 texture *modified diets that are tasty and nutritious*. As well as working in the institutional space, Hubfoods is a trusted co-manufacturing supplier that provides a range of *ready to eat meals and services for our partners*.
- Capability; Special Diet Meal components PU4 and MM5 texture modified components inc texture modified vegetables and protein components, deserts, co-manufacturing of meals and meal components.



Sweet Potato



Beef Steak



Chocolate Mud Cake



Chocolate Orange Trio

Picasso Foods

Picasso Foods is an Australian manufacturer of fresh-prepared food. We strive to be recognised and respected as one of Australia's leading fresh prepared food providers.

HACCP + GFSI (SQF)

Specializes in the receiving, storage, manufacturing, packing, and dispatch of chilled and frozen ready-to-eat meals, chilled antipasto, chilled sauces, as well as chilled bakery, pizza and snack foods. The site comprises production rooms, including Vinas room for pizza base, Alba room, Kettel room, and decanting room in the Lower Risk area. The High Care area includes assembling/packing, coolrooms blast chillers. Furthermore, there is a labelling packing room, freezers, and coolrooms in the Dispatch section, as well as a dry storage area.



HACCP International Welcome Event

Monday 28 October 2024

6:00pm Pre Dinner Welcome drinks on view Verandah (overlook Harbour Bridge)

6:30 Move inside to restaurant.

6.40 Welcome Address – Mr Nigel Asai – HACCP International

6.45 Buffet Self serve dinner service

7:30 HACCP International Presentation – HACCP International Team

- Certification System Overview and Japanese clients
- Evaluation System

8:00 HACCP systems in Australia – Martin Stone, Technical Director, HI

8.20 Networking

9.30 Conclusion





HACCP INTERNATIONAL

eliminate the hazard - reduce the risk