

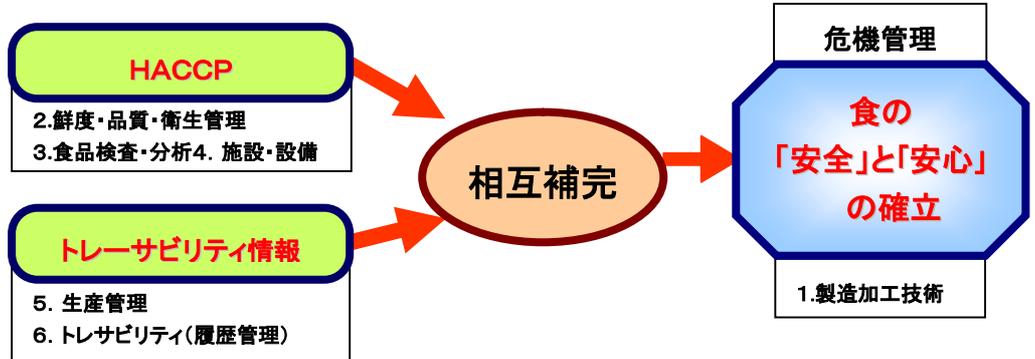


【筆者紹介】
高橋 貞三

- ・(株)アーゼロンシステム
コンサルタント 代表取締役
- ・食品関連コンサル協議会
(FCC) 副会長
- ・(社)関東ニュービジネス
協議会 特別理事
- ・スモールビジネス産学連携
支援センター(JSBIC)理事
- ・東アジア経営学会国際連合
(IFEAMA) 理事
- ・NPO 東連ジャパン 理事

【食品製造・加工における6つの“危機管理(Risk Management)”】

1. 製造・加工技術
2. 鮮度・品質・衛生管理
3. 食品検査・分析
4. 施設・設備
5. 生産管理(Production Management & Production Control)
6. トレーサビリティ(履歴管理; Traceability)

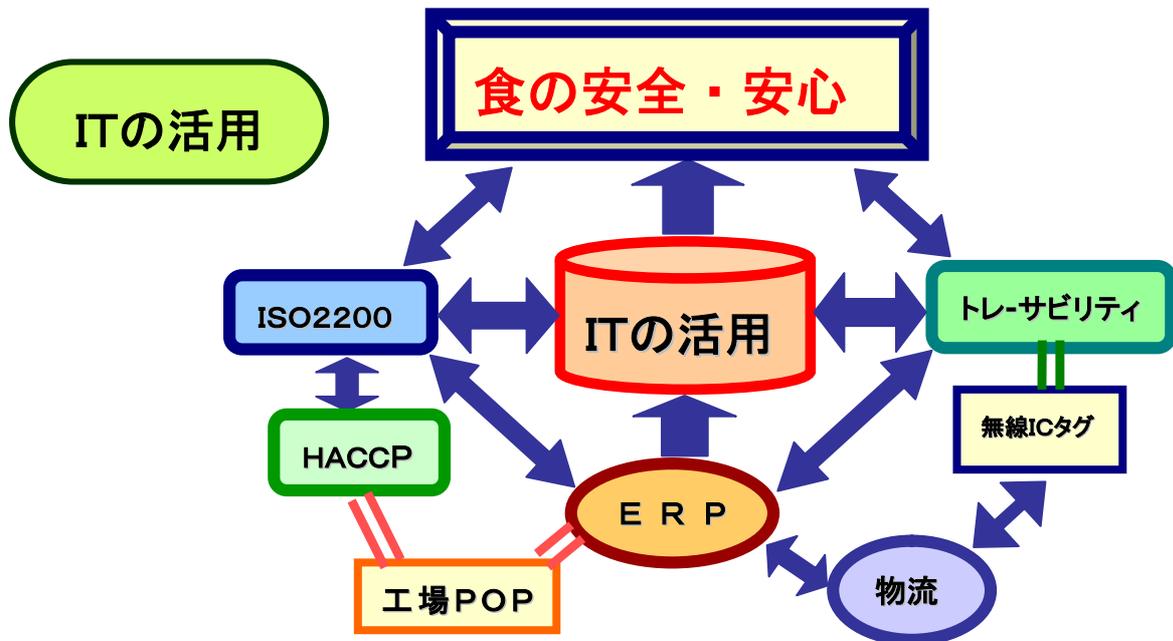


「安全」とは？

安全とは、リスクのない状態を指すが、100%安全はありえない。認可許容限度が必要であり、それが安全基準となる。安全基準はHACCPの科学的根拠に基づき決められている。

「安心」とは？

安心とは、消費者の心の問題。消費者は生産者から、この食品は安全基準以内であるという安全確保の情報を得て、安心して食べることができる。



■編集後記・・・飛行機でプレミアシート様の夕食を頂いたら、なんと“高級感を漂わせるフレンチ” 新幹線の駅弁もフレンチってないかしらん？“フレンチ駅弁+ワイン”の組合せがあったら、出張帰りに“女子カチャージ”できるかも(^◇^)/

編集責任者:高橋 貞三 編集:飯塚 淳子・浅井 絵里子