

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位



2024年3月12日
マルトモ株式会社
〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

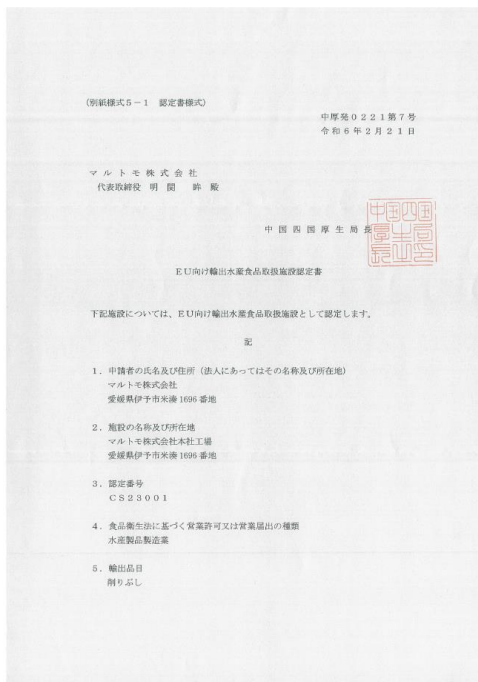
厚生労働省認定では削りぶし業界初！ マルトモ 本社工場 EU HACCP認証を取得

かつお節・だしと、海洋資源を通じて健康と食文化の発展に貢献するマルトモ株式会社（社長：今井均 本社：愛媛県伊予市）は、本社工場（愛媛県伊予市米湊1696番地）がEU向け輸出水産食品取扱施設（EU HACCP）に認定されたことをご報告いたします。厚生労働省認定では、削りぶし業界初の取得です。

マルトモでは1997年に既に対米輸出水産食品加工施設認定を取得しており、削りぶしの輸出を積極的に行ってまいりましたが、近年の世界的な和食文化人気の高まりを受け、EUに向けての削りぶし輸出を可能にするため本認定取得を目指しました。

2023年、各部署のリーダーによるプロジェクトチームを発足。削りぶしでEU HACCPを取得するためには通常の水産食品の規制に加えて多環芳香族炭化水素類(PAH)の基準値が課題となってきますが、このPAHの基準値をクリアするために製造工程等で工夫を行い、また、衛生・安全管理をさらに徹底し、チーム一丸となって準備を進めてきました。そして、2024年2月、一年以上におよぶ準備期間を経て審査をクリアし、認定を取得しました。

今後も、100年を超えるかつお節・だしへの知見を生かし、国内外への販路拡大と和食文化継承・発展に携わってまいります。



▲認定書

■ HACCPとは

HACCP（ハザップ）とは、1960年代にアメリカで宇宙食の安全を確保するために開発された食品の衛生管理方式です。「Hazard Analysis and Critical Control Point」の頭文字をとった言葉で、日本語では「危害要因分析重要管理点」と訳されます。

■ EUにおけるHACCPの対応について

2004年から一次生産を除くすべて（※）の食品の生産、加工、流通事業者にはHACCPによる衛生管理が義務付けられ、2006年には完全適応となりました。

※原則としてすべての食品事業者。ただし小規模事業者に対しては弾力的に運用されています。