

FUJITSU PLMソリューション HACCP対応 計測器校正サービス

HACCPに対応した温度校正サービスを提供しています

平成30年6月の「食品衛生法等の一部を改正する法律」により、食品等事業者に対して、HACCP※に沿った衛生管理の制度化が義務化されました。

※HACCP：Hazard Analysis Critical Control Point（危害要因分析・重要管理点）

危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全行程の中で、これらの危害要因を除去または低減させるため、特に重要な工程を管理します。その中で計測器の校正が不可欠となってきます。

■ HACCP導入の7原則12手順（厚生労働省「HACCP入門のための手引書」より抜粋）

- 手順1 HACCP チームの編成
- 手順2 製品説明書の作成
- 手順3 意図する用途及び対象となる消費者の確認
- 手順4 製造工程一覧図の作成
- 手順5 製造工程一覧図の現場確認
- 手順6 原則1 危険要因の分析
- 手順7 原則2 重要管理点の決定
- 手順8 原則3 管理基準の設定
- 手順9 原則4 モニタリング方法の設定
- 手順10 原則5 改善措置の設定
- 手順11 原則6 検証方法の設定
- 手順12 原則7 記録と保存方法の設定

「手順11 原則6 検証方法の設定」で、具体的に何を実施したらよいのか、次の①～⑤が挙げられています。

- ①重要な工程の記録を確認
- ②温度計やタイマーの校正の確認
- ③問題が起きた際の改善措置
- ④製品検査との確認
- ⑤一連の流れに修正が必要か



■ 工程とHACCPプラン例



	内容
工程	加熱（煮物など）
危害要因	病原微生物の生残
発生要因	加熱不足により病原微生物が生残する
管理手段	適正な温度・時間で加熱する
管理基準	中心温度75℃達温を確認する
検証方法	温度計の校正、微生物検査

校正例

温度計



温度校正（高温域）



温度校正（常温域）



温度計はHACCPを行う上で必要不可欠な計測機器です。これが狂うと安全な食品を製造することはできません。定期的に精度の確認（校正）をする必要があります。

指定された校正ポイントの温度環境にて標準器と測定器との温度を確認します。常温～100℃は水槽で、常温～300℃は油恒温槽により温度環境を設定します。どちらも可搬型のため、加熱装置設置場所にて校正が可能です。

校正業務の流れ



当社受取り・現地での出張校正から5営業日以内（5台未満）が標準となります。5台以上やお急ぎの場合は、別途相談させていただきます。

*1 下記お問い合わせ先までご連絡ください。

*2 大型設備等は、現地での出張校正にも対応いたします。

料金体系

校正試験料金

校正費用は、校正点数や実施方法により異なりますので、別途お問い合わせください。お見積りさせていただきます。

+

各書類料金

トレーサビリティ体系図、英文対応の費用です。（校正証明書 [和文] 1部は、校正試験料金に含まれます）

+

諸経費

計測器の運送・引取費用です。出張校正の場合、移動費及び出張旅費となります。



お問い合わせ先

富士通クオリティ・ラボ・環境センター株式会社

Tel : 053-576-0841 (代表)

URL : <http://www.fujitsu.com/jp/group/fql/about/subsidiaries/fqle/contact/>

E-mail : fql-environment@cs.jp.fujitsu.com