


「安全・安心への取り組み」

MMO丸大食品



丸大食品(株) 品質保証部
上野 弘樹

1

社名	丸大食品株式会社	
本社所在地	大阪府高槻市緑町21番3号	
創立	昭和33年6月10日	
従業員数	1,416名<グループ合計5,884名> (平成27年3月31日現在)	
売上高	1,578億円 <グループ合計 2,223億円>	
事業所	・全国営業所 37ヵ所 ・工場 14ヵ所 ・物流センター 10ヵ所 (平成27年4月1日現在)	

2

主要製品名	
ハム・ソーセージ	ロースハム、ボンレスハム、ベーコン、焼豚、プレスハム、ウイナーソーセージ、魚肉ハム・ソーセージ
調理加工食品	惣菜、ピザ、デザート、レトルト食品
食肉	牛肉、豚肉、鶏肉

安全・安心への取り組み

私たちがお客様にお約束したいこと。それは、企業の社会的な責任として「食の安全・安心」を徹底する。そして、子供たちをはじめとしたお客様の心と体をサポートできる食品をお届けすることです。開発から店頭まで徹底した品質へのこだわりはもちろん、食材に関する情報の提供、食育活動の推進など、私たちが掲げる目標は多岐に渡ります。丸大食品では社員が一丸となり、「人」と「食」を美味しさで結び、食べる大切さをお伝えしていきたいと考えています。

安全・安心への取り組み



5

食品添加物について

ハム・ソーセージに使用される主な食品添加物

加熱食肉製品(加熱後包装)

名 称	熟成ポークソーセージ(ウインナー)		
原材料名	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)		
内 容 量	80g	賞 味 期 限	表面の下部に記載
保存方法	10℃以下で保存		

6

名称	表示例	使用目的
調味料	調味料(アミノ酸) 調味料(無機塩)	味覚の向上及び酸味や苦みの緩和のために使用しています。
結着補強剤	リン酸塩(Na)	保水性、結着性向上のために使用しています。
発色剤	発色剤(亜硝酸Na)	肉自身の持つ色素と結合し食肉製品特有の赤色を発現させるとともに、塩漬風味を与え、食中毒菌であるボツリヌス菌などの細菌類の増殖抑制のために使用しています。
酸化防止剤	酸化防止剤(ビタミンC)	酸化による変色や風味の劣化を防ぐために使用しています。
くん液	くん液	食品に好ましい香りや色をつけるために使用しています。
香辛料抽出物	香辛料抽出物	美味しさを引き立て、食欲を増進させるために使用しています。
pH調整剤	pH調整剤	pH値を下げ、細菌の増殖を抑えるために使用しています。
保存料	保存料(ソルビン酸)	細菌やカビ等の微生物の増殖を抑え、腐敗・変敗を防止するために使用しています。
製造用剤	加工でん粉	食感改良や物性改良として使用しています。
着色料	カルミン酸色素	見た目の美しさを改善し、食欲を増進させるために使用しています。
乳化安定剤	カゼインNa	赤肉と脂肪の乳化を助け、品質を安定に保つために使用しています。

7

日本で使用が認められている食品添加物には指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物があります。

【指定添加物】

- 食品衛生法第10条に基づき、厚生労働大臣が定めたものです。安全性について、食品安全委員会の評価を受けて、個別に指定されます。(ソルビン酸、キシリトールなど)

【既存添加物】

- 平成7年に食品衛生法が改正され、指定の範囲が化学的合成品のみから天然物を含むすべての添加物に拡大されました。法改正当時既に我が国において広く使用されており、長い食経験があるものについては、例外的に、法改正以降もその使用、販売等が認められることとなっています。(クチナシ色素、柿タンニンなど)

【天然香料】

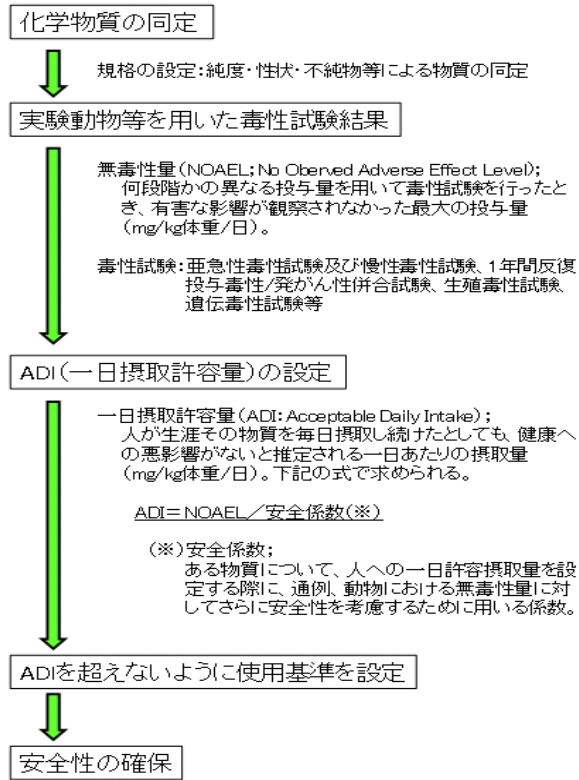
- 動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもので、基本的にその使用量はごく僅かであると考えられます。(バニラ香料、カニ香料など)

【一般飲食物添加物】

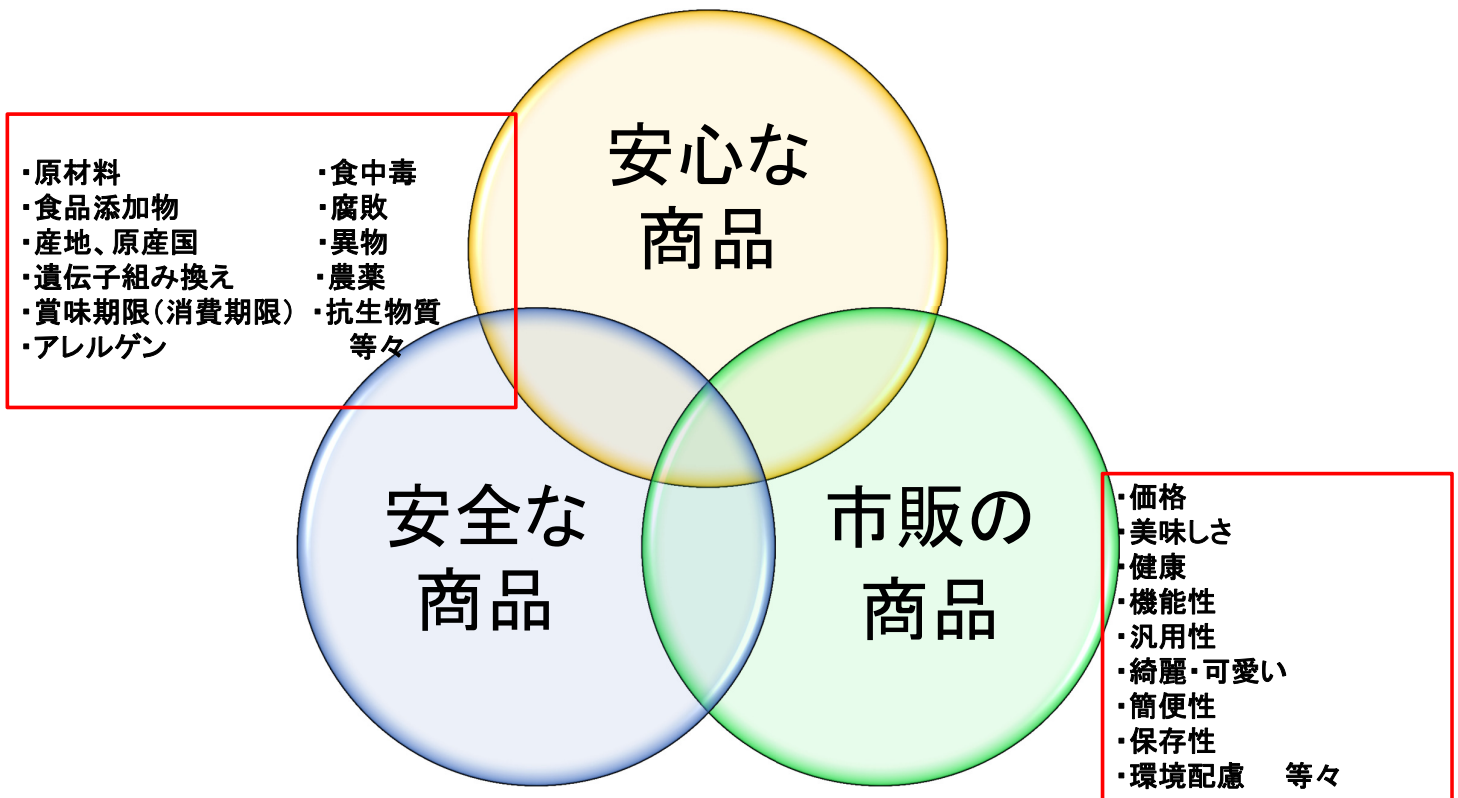
- 一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるものです。(イチゴジュース、寒天など)

厚生労働省HPより引用

8



厚生労働省HPより引用



必要最小限の使用とするために

- ・温湿度管理
- ・クリーンルーム
- ・製造・包装ラインの自動化
- ・低温流通
- ・熟成方法
- ・包装技術

11

丸大食品

わんぱくでもいい、
たくましく育ててほしい。



たいせつな人と



あなたの笑顔に



美味しいひととき



ご清聴ありがとうございました。

12