



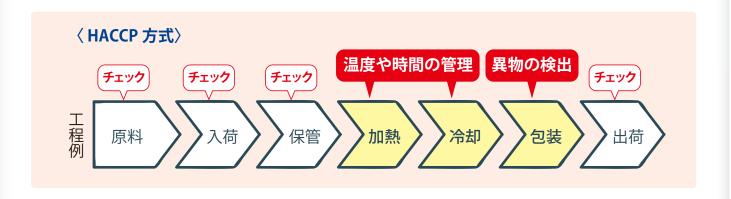
HACCP 義務化が始まっています! 対策はもうお済みでしょうか?

対策 ① ポジティブリスト制度 (PL制度) 適合品を使用

ポジティブリスト制度(PL制度)とは合成樹脂等の食品用器具・容器包装の製造工程において、安全性が評価され、使用が認められた物質以外は使用を原則禁止するという仕組みのことです。なので、食品等の製造工程においてはポジティブリスト制度(PL制度)に適合したホースを使用する事が必要になります。

対策② HACCP(ハサップ) に沿った衛生管理を実施

HACCP(ハサップ)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。原材料の受け入れから最終製品までの各工程で連続的・継続的に監視し、記録する衛生管理手法です。HACCP(ハサップ)による衛生管理方式は従来の抜き取り方式に比べて、より安全性が高くなるため、ホース配管においても耐久性や衛生面に優れた性能を持つホースや継手の使用が求められます。



トヨックスの食品シリーズは 適正な衛生管理をお手伝いします。



TOYOX[®] 食品シリーズ

□ 食品衛生法適合 (PL 制度) で幅広い流体に使用可能



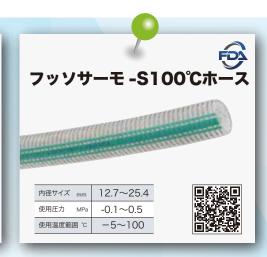




□ ホース内管にフッ素樹脂を使用でニオイ・色うつり防止







□ 液だまり防止・簡単分解洗浄で異物混入防止





ご用命は



他にも食品対応の商品を多数取り揃えております。

技術相談窓口

株式会社トヨックス

お客様相談室

0120-52-3132

ホームページ 相談窓口

https://toyox-hose.com/inquiries

