



HACCP



食品安全性と消費者保護は、過去 10 年にわたる PCA の継続的向上の方針、研究開発費および設備投資（1994 年から 2004 年の間で 2,000 万豪ドル）の中心となってきました。

PCA の食品安全システムはコーデックス委員会の 14 ステッププログラムを中心に据えて開発されてきました。

PCA のシステムは 2001 年 6 月 4 日以来、外部の独立団体「SAI Global」による認定を受けています。SAI は、国際的に認められている食品安全性の審査企業です。PCA の品質管理および食品安全性システムは、SAI および内部（認定取得）の監査員・HACCP チームにより、12 ヶ月毎に検査・認定を受けています。更に、毎年平均 15~20 件、オーストラリア内外のお客様により監査が実施されます。

PCA では、お客様の期待を超え、世界のベストプラクティスを達成するために、監査員からのフィードバックを促し、重視しています。

PCA の食品安全システムは、以下を含む数々のセグメントからなります。

- HACCP 認証取得 (QAS-HVC 000315)
- トレーサビリティ - 農場から食卓まで
- 新規作付け土壌に始まり、農家在庫から最終製品に至るまでの農薬および重金属の分析
- 貯蔵時に作物保護剤は使用せず
- 環境的プログラム
- アフラトキシン、化学薬品、農薬、微生物学的、感覚に関するワールドクラスの技術・検査施設。これは、LIM システム中の監査可能な記録システムによりサポートされています。
- 自然交配プログラム

新しい技術のみならず、農法、遺伝学および処理能力を絶えず見直し続けていくという社風の下、PCA は変化に対応し、世界のベストプラクティスに従い、高品質でおいしい高オレイン酸落花生を常にお届けするために全力を尽くしています。

ホームページ: <http://www.pca.com.au>

Eメール: peanuts@pca.com.au

電話: +61 (7) 41626311



オーストラリアの落花生業界で 80 年以上にわたりリーダーの地位を保持