

HACCP 義務化が始まります！

対策はもうお済みでしょうか？

対策 ① 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。

〈HACCP方式〉



対策 ② 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。HACCP(ハサップ)が義務化され、**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。**

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® 食品ホース&継手

食品衛生法適合 (PL制度) で幅広い流体に使用可能

トヨフッソホース



トヨフーズホース



トヨシリコーンホース



内径サイズ mm	9~50
使用圧力 MPa	23°C 0~1.0 80°C 0~0.5
使用温度範囲 °C	-20~80



内径サイズ mm	6~50
使用圧力 MPa	0~1.0
使用温度範囲 °C	-5~70



内径サイズ mm	4.8~50.8
使用圧力 MPa	0~1.0
使用温度範囲 °C	-30~150



ホース内管にフッ素樹脂を使用でニオイ・色うつり防止

トヨフッソソフトホース



トヨフッソソフト S ホース



フッソサーモ -S100°C ホース



内径サイズ mm	12~25
使用圧力 MPa	23°C 0~1.0 70°C 0~0.5
使用温度範囲 °C	-5~70



内径サイズ mm	19~50
使用圧力 MPa	23°C -0.1~0.4 70°C -0.1~0.2
使用温度範囲 °C	-5~70



内径サイズ mm	12.7~25.4
使用圧力 MPa	-0.1~0.5
使用温度範囲 °C	-5~100



液だまり防止・簡単分解洗浄で異物混入防止

トヨコネクタ TC3-F型



適合ホース内径 mm	15~25
------------	-------

トヨコネクタ TC6-F型



適合ホース内径 mm	32~50
------------	-------

トヨコネクタ TC3-CS型
TC6-CS型



適合ホース内径 mm	19~50
------------	-------

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>

ご用命は

