

HACCP 最高得点 97 点を獲得 がばい農園（佐賀県武雄市）が示す“食の安心”地方発モデル

国産素材の健康茶ブランド「がばい農園」（佐賀県武雄市）は、国際基準の衛生管理方式 HACCP の更新審査において、

総合衛生管理 HACCP 認証協会（本社：福岡県筑後市）の創設以来、**最高得点 97 点（100 点満点中）・ゴールドスター評価**を獲得。

義務化から数年、形骸化が進む中で「維持・実践」を続ける稀有な企業として注目されています。

■ 義務化から数年——形だけで終わらせない「本物の HACCP」

2021 年の東京オリンピックを契機に、国内の食品製造業・飲食業で導入が義務化された HACCP。

当初は多くの企業が取得を進めましたが、現在は「更新せず放置」「実務が形骸化」するケースが増えています。

厚生労働省による調査でも、衛生不備による食品リコールは年間 700 件以上にのぼり、HACCP が“運用されていない”現実が浮き彫りになっています。

こうした中で、がばい農園は **2017 年に自主的に HACCP を取得**。

以降、8 年連続で高水準を維持し、2025 年の更新審査では**創設以来の最高得点 97 点／100 点**を獲得しました。

■ 「小規模工場でも国際基準を」——地方からの挑戦

がばい農園は、佐賀県武雄市にある小規模製茶工場。

どくだみ茶、ルイボスティー、桑の葉茶などの健康茶を**国産素材 100%・自社製造**で展開しています。

HACCP 基準に沿い、温湿度・金属検出・異物混入・記録管理をすべて日次で記録。

従業員全員が衛生教育を受け、**現場に根付いた運用**を徹底していることが高得点の理由です。

審査員からは「書面だけでなく、実際の現場で“生きている HACCP”」との評価を受けました。

■ 社会背景：安全から「安心」の時代へ

食品の“安全”だけでなく、消費者が求めるのは“安心”です。

とくに健康茶市場では、「どこで・誰が・どのように」製造しているかという透明性が信頼につながります。

がばい農園では、製造工程・記録をすべて開示可能な形で管理。

さらに 2025 年 6 月施行の**食品接触包装材ポジティブリスト制度**にも対応済みです。
「飲む人の健康を守るためのものづくり」を掲げ、工場環境のさらなる改善を進めています。

■ 代表コメント（がばい農園 代表取締役 児玉浩三）

「HACCP を取るより、続けるほうがずっと難しい。
高い衛生意識を“習慣”として維持するには、社員全員の理解が必要です。
97 点という結果は、現場の努力の証。
これからも“地方から世界基準を”を合言葉に、佐賀から安心を届けたい。」

■ 今後の展開

がばい農園では、今回の評価を機に以下を推進予定です。

- HACCP 基準を軸にした**海外輸出（アジア・欧州）**の拡大
- 地元高校・大学への衛生教育プログラム提供
- 地域企業への HACCP 導入支援・ノウハウ共有

“地方の小さな工場から世界基準へ”という姿勢を継続し、
日本の食の信頼性向上に貢献していきます。

【工場・現場取材のご案内】

報道関係者向けに、以下の取材を受け付けています。

- 工場内 HACCP 運用現場の見学
- 粉末茶（スプレードライ製法）製造の撮影
- 代表・従業員インタビュー

※事前予約制・感染対策実施の上で対応