

工場見学実施レポート

【参加グループ名】	浜松市消費者団体連絡会
【見学工場名】	クノール食品株式会社
【見学日程】	2014年11月11日
【参加人数】	25名

クノール食品株式会社東海事務所(島田)見学

1. ミニ講演「食品の安全を確保する衛生管理手法」～HACCP システム～

〈公益社団法人日本食品衛生会 小久保彌太郎〉

・安全な食品をつくるには

イ. 食中毒の発生状況などから現状を知り、問題となる頻度が高い原因を食品から取り除く

ロ. 取り除く最良の手段は、HACCP システムの適用と認識されている

ハ. HACCP を適用する前にやっておかねばならないことがある

それが、一般的衛生管理プログラム

ニ. HACCP システムを適用して的確に食品から危害要因を除いて安全な食品を作りましょう

・安全な食品とは

・危害要因にはどんなものがあるか(生物的・科学的・物理的)

・食品への汚染を絶つための 3 原則から 4 原則へ(持ち込まない・汚染させない・発育させない・やっつける)

・HACCP システムについて

・家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

1 食品の購入 2 家庭での保存 3 下準備 4 調理 5 食事 6 残った食品

感想 味の素・コンソメと言え、個人として過程を持った時代を振り返ることになって懐かしい。展示品からもはっきりと1つ1つの使用したころの生活状況を思い起こしてしまった。随分食事の足しにしてきたものである。

尚、現在に至っても1品は台所にある品でもありうる。ただ消費者団体の一員として表示、添加物については、最近の学習から特に食育は幼児から高齢者のための健康管理は携わる者の注意喚起を啓発、推進に努めている。本物の味をご指導願いたいところである。