

# 工場見学実施レポート

【参加グループ名 NACS 九州支部沖縄分科会】

【代表者名 NACS 食生活特別委員会委員長 戸部依子】

【代表者連絡先 東京都渋谷区渋谷 1 丁目 17-14 全国婦人会館 2 階】

【見学工場名 沖縄ハム総合食品工場】

【見学日時 2015 年 11 月 13 日 11:00～16:00】

【参加人数 6 名】

## ★工場見学の感想

\*工場の中が見やすいレイアウト（設備の配置が I 型（工程がまっすぐに一方向に流れるようになっている）でした。製品への微生物の混入がないように、加熱工程を境に、加熱前工程から加熱後工程に人の行き来はできないようになっているとの説明がありました。

\*社内、見学者誰もが、建物内の通路の窓から製造現場を見ることができました。常に、お客様の視点で作業、製造現場を適切に保つことができる環境であると思いました。

## ★参加者からの質問

Q：ハムの整形、燻煙時に使用する器具は毎回洗浄するのでしょうか？

A：使った後は使用します。

Q：製造場所の天井の清掃はどうしていますか？

A：定期的に清掃しています。

Q：CCP 工程はどこでしょうか？

A：工程と管理対象

工程	管理対象
香辛料の受入	アフラトキシンの混入
原料肉の受入	温度の上昇
加熱	加熱温度
X 線探知機	サイレントカッターの刃（鉄片）の混入

## ★良かったこと

\*工場では、HACCP システム導入のメリットのお話も聞きました。

HACCP システムの導入により、製造工程で微生物の混入がないようにしているで、出荷前の製品の微生物検査の結果が出るのを待たずに出荷できる。出荷前の製品検査は、“検証”の位置づけである。

(補足説明：工程の管理が適切に行われることによって、微生物を“持ち込まない、付けない、殺す”が実現できており、検査は、その確認をすることが目的となっている。)

