

工場見学実施レポート

【参加グループ名 東京消費者団体連絡センター】【代表者名 矢野 洋子】

【代表者連絡先 東京都中野区中央5-4-1-18 tel03(3383)7991】

【見学工場名 「食の安全・安心」 日本水産(株)八王子総合工場 見学】

【見学日時 2014年9月2日】【参加人数17名 講師・事務局4名】

★「工場見学記録シート」を使って確認できたこと

- ・衛生的に食品が作られているのがわかった。
- ・色素にトマトやクチナシが使用されていることは知らなかった。添加物が使用されていないこと。
- ・フードディフェンス、安心カメラ(61か所)。地下水(4か所の良質な水)。立地条件が良い。
- ・食品の安全に対する取り組み。
- ・カニ棒、カニフレークの着色方法が予想外。包んでから殺菌することを知る。
- ・全体の管理をしっかりしている事がわかった。
- ・衛生、健康危害の排除。異物の混入を防ぐこと、汚染の防止。何工程もの段階を経て製品になっていくのが良くわかった。
- ・温度管理、解凍温度や加熱温度の厳守。ストレーナー、金属混入検査器、X線検査器などで何重にも検査されていた。職場ミーティングなどを忙しい中でも短い時間でも実施する努力をしていた。
- ・どの工程が重要管理点なのかわかった。原料のすり身の包装の色分けも間違いを防ぐのに良い。アグリフーズ事件後、カメラを倍増している、監視カメラは働く身に置き換えると嫌だと感じるが、安心カメラとして商品の安全を守るのは良いと思った。水も含め99.7%ぐらいリサイクル・リユース等されていてごみが出ないのは良い。
- ・全体説明や見学で丁寧に取り組まれていることがわかった。ニッスイのこだわり(卵白不使用、早くから、発色剤・合成着色料・保存料不使用、廃棄物ゼロ、エコクリップ、着色料は植物系色素に)が良くわかった。リスクアセスメント、フードディフェンス。

★見学に関する総評

- ・昔からのメーカーですが、安心・安全な食品を心をこめて作られていて関心しました。製品も日々進歩していることが分かった。これからもエコな活動に力を注いでください。
- ・原材料の確認、添加物をなるべく使わない努力、ルールを真摯に守る姿勢を感じた。とても良いイメージを持ってました。しっかり質問に答えて頂ける日頃から勉強していること、まじめな気質を感じました。

・従来の HACCP セミナーにニッスイの方々が参加されていたのが好印象だった。

★びっくりしたこと

・カニ棒、カニカマにトマト・クチナシなど色をつけられているのにビックリ。

・すり身が世界から集まっていることに改めて驚いた。

★残念に思ったこと

報告ありがとうございました。

