

■委員会名

全道区

提出日：2014年10月15日

記入者： 林 朋子

『一正蒲鉾工場見学・学習会』報告書

企画名称	一正蒲鉾工場の見学・学習会 (農水補助事業)
テーマ	「食の安全・安心」食品安全の取り組みを知ろう
開催日時	10月7日 (月) 12:30~17:30
会場	一正蒲鉾(株)北海道工場 (小樽市銭函)
講師	池亀公和氏<J・FSD(株)>
参加者合計	メンバー (名) 組合員 (24名) 委員 (4名)
大人 32名	取引先 (3名) 子供 (名…内、託児 名) 職員 (名)
子供 名	講師 (1名)
内容	<p>12:30 札幌駅北口発 ~ 13:10 星置店発 ~ 13:30 一正蒲鉾着<セミナー、工場見学> 16:30 一正蒲鉾発 ~ 16:50 星置店着 ~ 17:30 札幌駅北口着・解散</p> <p>○安全セミナー (60分)「食品の安全を確保する衛生管理手法」-HACCPシステム- 池亀氏より ・安全な食品とは?から、危害要因、食品の微生物管理のポイント ・HACCPシステムの誕生 (1971年 アメリカの宇宙食開発から) HACCPの意味・システムについて わかりやすい解説をしていただいた。</p> <p>○工場見学 (60分) すりみの3割が道内産で、ちくわのラインを見学。 ちくわは24時間体制 9:00~翌朝6:00 製造 6:00~9:00 洗浄 ・ワンウェイ動線 ・セキュリティは静脈認証 (FSSC 取得)、アルコール消毒しないとドアが開かない。 ・品質管理は3人体制で保存試験、細菌検査を行う。 ・経験で帽子の色を区別することで、個々のモチベーションを上げ、前向きな作業をめざす。 焼きたてのちくわの試食</p> <p>○事業者説明・質疑応答 (60分) 徹底した管理体制で全事業所でISO22000認証を取得、全生産事業所でHACCPを導入。 ISO22000は、水産練り製品業界において最も先駆者的な取り組みである。 機械化されていると思ったが、焼きあがったちくわを4本セットに包装するまでは人の手によるもの。安全性もしっかり確認できた。 今回は、定員25名に対して130名を超える応募があり、50歳台までを当選にした。 日本の伝統食である「蒲鉾」に対する関心の高さを感じた。繁忙期を過ぎた2月に再度工場見学の対応をお願いしてきた。落選者対象に有料になるが、全道区で企画したい。</p>
参加者の意見	<p>・ともしっかりした管理のもとで生産されているのに驚き、これからは安心していただける。 ・説明もわかりやすく聞きやすかった。かまぼこダイエットにチャレンジしたい。 ・主婦の見方 ちくわが大好きで、これからも美味しくいただきたい。 ・北海道ならではのかまぼこを作ってほしい。 ・これからおでんの季節、一正のかまぼこをたくさん食べます。 ・厳しい検査基準 HACCP 工場として日々取り組んでいることがわかり、これからも応援していきたい。 ・とても勉強になった。新製品が楽しみ ・こんな身近に管理の行き届いた衛生的な工場を見学でき有意義な時間だった。 ・地元こんなに素晴らしい工場があるとは知らなかった。もっと地域に知ってもらう機会があるといいと思う。 ・HACCPのことが良く分かった。 ・安心・安全は消費者にとって当たり前のことだが、手を抜かず頑張ってもらいたい。ホッとかちくわは一正のものを選びたい。 ・説明が丁寧で好感が持てる。 ・安い大量生産製品が輸入されている昨今、HACCP・ISO認証で安全・安心が大事。 ・徹底した管理の下、従業員のみなさまの努力に感謝したい。 ・いつも食べているちくわの製造工程が見学できて良い経験となった。</p>



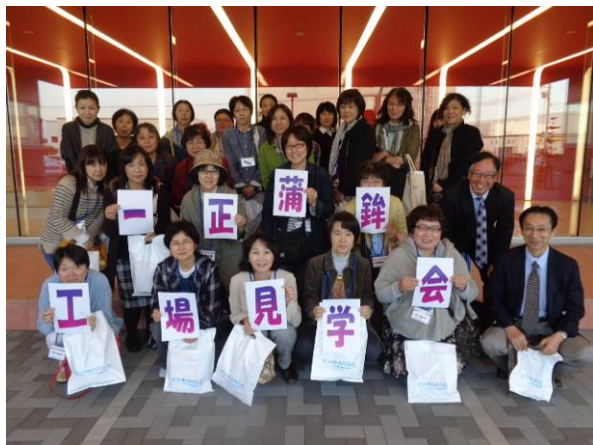
食の安全セミナー



ちくわ製造ライン



ちくわ製造ライン



集合写真