

## 工場見学実施レポート

【参加グループ名 NACS 東日本支部 栃木分科会・茨城分科会・群馬分科会】

【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 日本ハムファクトリー株式会社茨城工場】

【見学日時 10 月 17 日（土）10:00～16:00】

【参加人数 18 名】

### ★工場見学後の参加者の質問

Q：家庭で生野菜サラダを作る場合に、HACCP 的考え方では、何が重要か？

A：たとえば、微生物的ハザードは微生物による汚染、化学的ハザードはすす

ぎ不足による洗剤の残留。物理的ハザードは異物の混入が挙げられる。

微生物汚染は、洗えばかなりリスクを低減できる。また、生肉に使ったお

箸で野菜サラダをつかむなど交差汚染を防止する必要がある。

なるべくすぐに食べる、信頼できるお店で買い物をするというのも重要。

Q：消費者への HACCP の普及が必要であることは感じるが、スーパーなど

より消費者に近いところでの取り組み状況はどうでしょうか。

### ★その他

工場での意見交換では、現場で仕事をなさっている方々の教育について、重

要管理点の管理基準、品質マネジメントシステムと HACCP システムとの相違についての質問もありました。

