

# 工場見学実施レポート

【参加グループ名 女子栄養大学】 【報告者名 小林 協子】

【代表者連絡先 (公社)消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会】

【見学工場名 キューピータマゴ東京工場】

【見学日時 平成 28 年 7 月 20 日 集合 12:45~18:00 解散】

【参加人数 38 名 内訳：女子栄養大学 33 名（学生 31 名+教諭 2 名）+  
講師 2 名+事務局 3 名】

## ★見学の内容

■365 日稼働の液卵製造の専用工場として 2015 年 3 月に建てられた新しい施設でした。

■卵の機械的な貯蔵庫への納入→次亜塩素酸による洗浄→割卵→パッケージバルクへの封入作業といった一連の液卵製造工程の見学のほか、取引先の要望で小ロット生産されている加工鶏卵や凍結卵、油脂加工品等の商品紹介がありました。また、卵の情報コーナーはとてきれいでわかりやすく、資料配布していないのがとても残念でした。

■工場の方からは、30 年後を見据えた進化するタマゴ工場で複合対応型プレゼンルームを設置して、取引先の要望に沿った形で商品展開ができるようにしていること、温度管理を徹底してサルモネラの殺菌・増殖を防ぐようにしていることなどの話がありました。

■見学コースには HACCP を意識したゾーンの説明や、温度管理条件が設備に張り付けてあったりと、HACCP に準拠した工場である旨のアピールがされていました。液卵に特化した工場とのことで、原体へのサルモネラ菌汚染がハザードであり、重要管理点（CCP）は殺菌工程である点は明確です。

■窓越しの見学ですので、殺菌工程等は見ることができず、通路に掲示されている図表で見ることにとどまりました。工程管理である HACCP には適した業態であると感じました。

## ★参加者からの質問、関心事

【製造工程について】

質問:サルモネラフリー卵はあるか?サルモネラの有無の検査方法は?

回答:弊社は液卵事業者であり、卵自体のことについてはわからないが、昔は 3000 個に 1 個だったサルモネラ汚染卵の割合が、現在では食品安全委員会の資料によれば、3 万個に 1 個の割合になったとのことである。液卵の試験方法としては公定

法に基づき増菌検査でサルモネラの有無を検査している。

質問：重要管理点（CCP工程）である殺菌管理の記録はどのようにしているのか？

回答：コンピューターで連続記録して管理している。

質問：製品や洗浄に使用する水の管理は？

回答：水道水を使用している。塩素濃度で管理している。

#### 【HACCPの制度について】

質問：HACCPの義務化というが、JIS規格のように認証をとった事業者がマークを掲示することはできるのか。2020年までに義務化は本当に可能なのか。

回答：HACCPはシステム認証なので、製品にマーク掲示することは現時点ではできない。

マル総でも導入から20年でまだ1000件ほどしか企業で導入したところはおらず、2020年のオリンピックを目指しての義務化に向けての検討会が開催されている。

報告ありがとうございました。