

工場見学実施レポート

【参加グループ名 NACS中国支部関係、生協ひろしま】【報告者名 平井直美】

【代表者連絡先 (公社)日本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 福留ハム(株)広島工場】

【見学日時 平成28年8月22日(月)11:45集合 16:45解散】

【参加人数 27名 内訳:NACS中国支部関係18名 生協ひろしま9名】

★見学の内容

■ウイナー製造ラインを2班に分かれて見学しました。肉練り→充填→乾燥・くん煙・蒸気加熱・冷却→包装のラインを窓越しに見学するコースでした。

事前に講師の先生から工場見学のポイントとして4つのM(Man(作業員)、Machine(機械・設備の保守点検)、Material(原材料の管理)、Method(作業・管理方法))に注目するようアドバイスを頂いていたので、見学中も衛生管理に関する質問が活発に出ていました。

工場の方には質問に答えてもらいながら、安全・安心な製品を作るためにそれぞれの工程で行われていること(作業員の衛生管理、製造後の機械の分解・清掃、くん煙・加熱処理の管理方法、包装工程での厳しい衛生管理、X線検査機や金属探知機による異物混入防止対策等)について説明して頂きました。

■生肉を扱っている工場なので、衛生管理には十分注意を払っていることが伝わってきました。品質保証部は社長直轄の部署になっていて、問題が起きた時には会社としてすぐに対応できるようになっているとのことでした。また食品に携わる者としての従業員の道德教育にも力を入れておられる一方、工場内には監視カメラも設置されているとのこと、食の安全を守るため硬軟両方の対策をされていることが印象的でした。

■平成10年にHACCP認定工場になっていました。

CCPの加熱殺菌温度は、製品中心部が63℃で30分間の加熱と同等の加熱温度になるように設定されていて、設備のモニターと手動温度計の二重でチェックが行われていました。異物混入については、原料と包装の段階でX線検査機や金属探知機のチェックが行われ、原料の段階で異常があった場合はその段階で廃棄されるとのことでした。

また、外部からの異物混入や汚染を防ぐために、製造現場に入るまでに様々

な設備の管理が行われており、作業着の着用や手洗いなど従業員の衛生管理も徹底もされていました。HACCP システムは、このような総合的な衛生管理が土台となって初めて成り立つことがわかりました。

★参加者からの質問、関心事

質問：原料として生肉を使う上で気を付けられていることは何か？

回答：異物混入を防ぐため、原料の段階でも X 線検査機や金属探知機でチェックし、異常があった場合は廃棄する。肉練りをしている部屋の温度は 15℃位で、製造終了時には機械を分解して一時間以上かけて丁寧に清掃して、油分をしっかりと落とすようにしている。また釜入れの前は、シャワーで外側に付いた肉や油を落とす。

質問：乾燥・くん煙・蒸気加熱・冷却工程はどのように行われているのか？

回答：くん煙はさくらのチップを使っている。くん煙には殺菌効果もあり、白い煙でいぶすようにしている。加熱の温度管理はモニターと手動の両方で管理している。加熱後はそのまま釜の中で冷風とシャワーで冷却する。

質問：包装工程で注意していることは？

回答：包装までにウイナーを切ったりする作業があるので、無菌環境で行えるよう設備の管理や作業者の衛生管理に注意している。

質問：水は井戸水を使用しているとのことだが、どのように管理しているのか？

回答：塩素濃度で管理し、定期的に検査もしている。深い井戸水で、広島
の土砂災害時も問題がなかったので、すぐ製造することができた。

★参加者の感想

■HACCP について理解が深まった。

■セミナーが身近な問題を例示しながら、かつポイントを押さえながら進められたのでわかりやすかった。

■HACCP では評価されない食品としてのおいしさ、風味、味などを評価する仕組みも必要ではないかと思った。

■食の安心のためには、科学的根拠を持って、わかりやすい言葉で、継続して理解し合うことが大切だということが、今後の自分の活動にも生かせると思った。

■HACCP の工場が増えるといいなあと思うと同時に、消費者自身も食の安全については HACCP の考え方を学ぶ必要があると思った。

★その他 特に良かったこと

■往路の車中で HACCP についてわかりやすく説明した DVD を視聴した後、講師の先生から工場見学のポイントを事前に教えてもらっていたので、その後の工場見学では参加者から活発な質問が出ていました。またセミナーは、身近な話題を取り上げてわかりやすく説明して頂いたので、とても好評でした。

■猛暑の中、移動時間も含めて 5 時間近くにわたり工場見学やセミナーが行われましたが、食の安全に関心のあるたくさんの方々が参加していただいた上、いろいろなお話や考え方を聞くことができ、有意義な一日を過ごすことができました。

★びっくりしたこと

セミナーで、海外では HACCP の義務化が進んでいることを知り、とても驚きました。日本では大企業で HACCP の導入が進んでいるものの、全体ではまだ 3 割弱ということで、今後の人材育成や消費者への浸透などを考えても 2020 年までに義務化するというのはとてもハードルが高いような気がしました。国際社会から取り残されないためにも、国として早急に取り組む課題と思われませんが、世論はそこまで盛り上がっていないような気がします。

報告ありがとうございました。