

工場見学実施レポート

【参加グループ名 いばらきコープ、NACS 東日本支部茨城分科会】

【報告者名 戸部依子】

【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 雪印メグミルク株式会社阿見工場】

【見学日時 2016年8月29日13:00~16:30】

【参加人数 25名】

★見学の内容

①見学した品目(当日、製造していた品目)や、工場の方のお話のテーマ、印象に残った話

製造していた品目：スライスチーズ、ベビーチーズ

工場の方の説明内容：製造室の衛生管理（ゾーニンググレードによる作業着

の違いなど）、検証活動（工程検査、製品検査）、異物混入に向けて、資材搬

入時の管理や清掃用具の員数・識別管理

②HACCP への取組みについて見学時に説明がありましたか？ HACCP についてどのようなことがわかりましたか？

講師（今城先生）より、詳しいお話をいただきました。ハザードとなる病

原微生物の特徴（媒介となる食品、生育条件など）を把握して、ターゲット

とする微生物にあった殺菌、増殖防止の対応をすることが重要であるという

ことについて、覚えやすい、わかりやすい説明でした。

一般的衛生管理について、人、施設、原材料、用水、防虫・防鼠をフレームとして考え、それぞれの管理ポイントについて説明がありました。

★参加者からの質問、関心事

(こんな質問がありました。セミナーでこんなことがわかりました。…)

Q：服装を何度も着替えたり、清掃をしたりして、異物の混入が防止されていることがよくわかった。それでも異物混入のクレームは発生しているのか？どんなお申し出があるのか？

A：異物クレームは毛髪が多い。そのほか、こげ、包装材料の剥離片などがある。徹底はしているつもりだが、ゼロは難しいと感じている。

Q：ナチュラルチーズの製造工程で熱をかけて殺菌し、包装しているのに、なぜ冷蔵保管をする必要があるのか。もっと熱をかければ、冷蔵保管は不要になるのか。

A：熱をかけていても、室温ではかびが発生したりする。熱をかけることによって殺菌できるものとそうでないものもある。また、製品の水分活性によっては、カビが生えないものもある。

また、品質面では、熱をかけすぎると、脂肪が分解し、おいしくなくなる。

Q：HACCPは、だれかに認証してもらうものではなく、組織自らが捕り組むということとの説明だったが、本当にできているのかどうか、どのようにしたらわかるのか。

A: 認証のマークが必要であれば、地域 HACCP の認証取得というのも一方法。
だが、あくまでも、誰かからお墨付きをもらうものではなく、自主運営する
ことが大事である。

Q: HACCP の義務化は、今後、分野が拡大されるとのことだが、食品添加物
のメーカーにも要求されるようになるのか？

A: 食品衛生法の下では、食品添加物も食品として範疇である。しかし、香料
など腐らないものも多いので、通常の食品よりは、優先度は低くなると考え
られる。やはり、先に外食の分野に求められるだろう。とはいえ、食品添加
物についても、いずれ、要求されるだろう。

報告ありがとうございました。