

工場見学実施レポート

【参加グループ名 NPO法人 消費者支援ネットワークいしかわ 】
【報告者名 松島 一恵 】
【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 佃食品株式会社 大場工場 】
【見学日時 平成28年9月9日 12:00~15:50】 【参加人数 20名 】

★見学の内容

■ 当日製造していた品目： 器茶漬け（佃煮茶漬け）の包装工程を見学
■ 印象に残った話： はじめに、佃社長から佃食品株式会社についてお話を伺いました。本物志向にこだわり、原料・調味料の厳選をはじめ、良き商品作り・食文化の醸成に力を注いでいらっしゃるとのことでした。そのような企業努力にもかかわらず、原材料に「くるみ」を使用している商品で消費者が異物混入と間違え毎年数件の問い合わせがある等のトラブル事例も紹介をしてくださいました。

■ HACCP対応工場であり、金沢市食品衛生自主管理認定制度を導入しています。異物検査については、X線異物検知機・金属探知機を用いています。

■ 会社紹介のビデオを視聴しました。衛生管理・異物除去・釜場・包装室・出荷室・品質管理部等の様子を視覚的に確認でき、HACCPへの取り組みを分かり易く理解することができました。

★参加者からの質問、関心事

■ セミナーでは、講師からHACCPシステムについて総合的に分かり易く講義していただきました。また、フードチェーン全体による管理の流れとして「生産→流通→加工・製造→流通→販売→喫食」の過程があり、最終加工段階だけではなく、一次生産から消費までの各段階ごとに管理していくことが大切との指摘をされました。

★その他 特に良かったこと

■ 工場の方から、丁寧に温かみのあるお話を伺い、食に対する愛情と真摯さを感じることができました。HACCPを理解するとともに、平時における企業・消費者間のリスクコミュニケーションにもつながっていくと思います。

★びっくりしたこと

■ 6S巡回を、月1回行われているとのことでした。社長直轄下で、常務・品質管理部2

名によるチーム編成です。6Sに限らず、安全・安心・リスクに関する事項について社長が陣頭指揮を執り、柔軟で誠実な体制作りがなされている企業・商品については、消費者との双方向の価値観・信頼関係が構築されやすいのではないかと感じました。

報告ありがとうございました。