

平成26年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション
「食のリスクを考えるシンポジウム」

「いわちく」における食の安全安心 への取組み

平成26年8月6日
(株)岩手畜産流通センター
加工部 伊藤 隆

いわちく加工部の概要

○味工芸工場 営業許可:食肉製品製造業

工場開設:平成3年3月 JAS・特定JAS認定工場

従業員数:約56名

ハム・ソーセージ類:約215品目

○調理食品工場 営業許可:食肉製品製造業、食肉処理業、惣菜製造業

工場開設:平成7年4月 HACCP認定工場(特定加熱食肉製品)

従業員数:約32名

調理食品(トンカツ類、生ウインナー類、ローストビーフ類、ハンバーグ類)

:約145品目

○調味棟 営業許可:ソース類製造業、食肉処理業、惣菜製造業

工場開設:昭和54年4月

従業員数:約10名

味付け肉、たれ類:約40品目

合計約400品目

年間の新製品開発数:平成25年度 75品目

会社概要

<株式会社 岩手畜産流通センター>

所在地:岩手県紫波郡紫波町犬淵字南谷地120番地

敷地面積:110,866.22㎡ 建物面積:23,346.95㎡

会社設立:昭和36年2月7日

事業内容:○食肉の処理解体加工

○食肉の製造・販売

○副生物、副産物の処理加工・販売

○ハムソーセージなど食肉加工品の製造・販売

○惣菜の製造・販売

○ラム・マトン・ブロイラー類の販売

○直営店の経営他

従業員数:約480名(パート含む、季節により変動有)

その他:ISO9001:2008認証

経営理念

一、私たち「いわちく」は、安全でおいしい食肉製品を提供し、豊かな食生活に貢献します。

一、私たち「いわちく」は、産地食肉センターとしての役割を發揮し、岩手の畜産の発展に寄与します。

一、私たち「いわちく」は、心をこめたサービスを提供し、生産者と消費者を安心で結ぶかけはしとなります。

代表的ないわちく加工品



いわちくの食の安全安心への取組み (主に加工品を対象に)

1. フードディフェンス

敷地内への人、車両の出入りチェック他

2. ISO9001:2008 認証取得

顧客の満足度の重要性

3. HACCP システムの導入

原料の受入から最終製品までの危害分析と継続的な監視・記録

4. 従業員の教育訓練の強化

計画的な訓練内容と個人目標の設定

フードディフェンス

入場者・入場車両のチェック



商品開発フロー図

- ・製品の設計開発
- ・試作検討
- ・配合表決定・作成
- ・原材料・資材等品質規格証明書の確認
- ・品質確認・妥当性の確認
- ・発売企画書の作成・承認
- ・製品規格書の作成・承認



製造・品質確認・出荷

ハム・ソーセージの製造



想定される製品事故

1. 品質事故

- ・配合ミス
- ・アレルギー等特定原材料のコンタミ
- ・製造工程の間違い
- ・CCPの管理逸脱

2. 異物混入事故

- ・金属・プラスチック等硬質異物
- ・毛髪・畜毛・昆虫・包材等軟質異物

3. 表示事故

- ・特定原材料の欠落による健康被害
- ・賞味期限の間違い
- ・製品への一括表示の誤表示

HACCPによる危害分析

■三つの危害原因物質

- ①生物学的危害(食中毒細菌やウィルス、寄生虫など)
- ②化学的危険(動物用医薬品、洗浄剤、カビ毒、殺虫剤、食品添加物など)
- ③物理的危険(金属片、ガラス片、木片、プラスチック、注射針、散弾銃の破片などの硬質異物など)

異物混入防止対策

1. 衛生及び健康管理教育マニュアルの周知
2. 場内からの不要物の撤去
3. 各ラインへの金属探知機とX線検査器の設置
4. 安全パトロールの実施(都度)
5. 防虫、防鼠対策(毎月)
6. 品質対策会議の実施(月1回)
7. 従業員教育……衛生講習会の実施(年2回)
8. 従業員教育……新人研修(年4回)
9. 5Sの取組み……従業員の意識付け
整理、整頓、清潔、清掃、躰け
10. 改善提案活動制度……職場環境の改善

異物混入防止対策の実例

工場入場時の粘着ローラー掛け
除電ブレードとエアシャワー



不要物の撤去(事務用品の例)



工場内での異物混入防止対策①

(毛髪等)

1. 白衣・作業着からポケット除去
2. 腕時計、指輪等装飾品着用禁止と私物持込み禁止
3. 除電ブレードと粘着マットの設置
4. 入場記録の実施
5. コロコロ掛けとエアシャワーの実施
6. 作業中の毛髪チェック(30分単位、休憩時間毎)
7. 作業従事者の手洗いマニュアル
8. 作業中の消毒マニュアル
9. 入室・退室マニュアル、場内入退場手順
10. 健康管理マニュアル

工場内での異物混入防止対策②

(硬質異物等)

1. 記録用ボールペン・マジック等の指定以外禁止と管理
2. 洗浄ブラシ製造区分ごと色分けと定期的な点検・交換
3. 洗浄用金たわし・指定外スポンジの禁止
4. ネジの欠落防止と確認(場内全ての壁・ドア・機械のネジにマーキング)
5. ナイフ・工具等の定置管理と本数管理
6. 機械洗浄時の部品欠落と摩耗・欠損点検
7. 照明器具への飛散防止カバーの設置
8. 包装シートの着色・識別管理
9. 作業手袋の破損点検
10. 金属探知機とX線検査器の設置等

特定原材料物質等コンタミ防止対策

副原料・調味料・食品添加物などの計量時の管理点

1. 発色剤等の有添・無添製品の計量室の区分
2. 計量カップの特定原材料別の区分けと識別
管理及び使用毎の洗浄
3. 開封袋の使用後の開口状態禁止
4. 同種類ごとの置き場所定置管理

製品製造から包装までの作業順序の マニュアル化

1. 発色剤不使用製品からの製造
2. 特定原材料物質、添加物の添加量少量製品
からの製造
3. 最終製品は着色料添加製品の包装作業
4. 集中生産体制への計画的生産とライン構築
5. 製造品目ごとの製造機器の洗浄

調合室の区分

特定原材料物質ごとの計量器具の区別管理
袋の開封後の管理



品質表示の確認

■ 一括表示確認手順

1. 原材料配合表の作成
2. 原材料配合明細表の作成
3. 一括表示の作成
4. 発売企画書・製品規格書の作成
5. 一括表示内容の複数確認の実施
(商品開発課担当者→商品開発課長確認→製造
部署担当課長確認→品質保証室長の最終承認)

製品ラベル確認票の例

品質確認

型式-開発06

製品ラベル確認票

製品区分	規格変更製品	製品分類	食肉製品
NB/工場区分	NB	製造工場	東工場
商品コード	51306	規格No.	14-12-10
原品名	種しの単シールドーハム360g		

表ラベル・袋 (ワンポイント含む)
裏ラベル作成

入力者氏名 田村 誠

入力内容変更箇所 内容量の変更(420g→360g)

(様式-開発06) 敬称:14235

製品ラベル確認票

◆品質表示(一括表示)の他、表面デザイン(ラベル・フィルム)等、商品パッケージも別紙付属のこ。

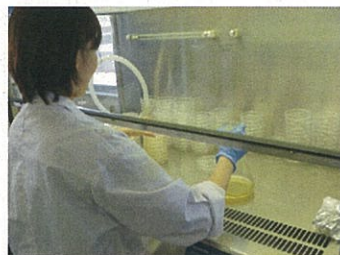
製品区分	規格変更製品	製品分類	食肉製品
NB/工場区分	NB	製造工場	東工場
商品コード	51306	規格No.	14-12-10
原品名	種しの単シールドーハム360g		
表ラベル・袋 (ワンポイント含む)	委託先:	原ラベル・大塚セロファン	
裏ラベル作成	・自社	・外注: 委託先:	
入力年月日	6/22		
入力機種名	・P100	・P27	・P30
呼出No.	513063		
入力者氏名	田村 誠		
入力内容変更箇所	内容量の変更(420g→360g)		

■官能・理化学検査(社内)

- 1.食味試験
- 2.微生物検査
- 3.発色剤(残存亜硝酸根)の測定
- 4.アレルギー物質残留検査
- 5.栄養分析
- 6.放射線量の検査
- 7.JAS規格関連の検査など……

食味試験と理化学検査

衛生管理への取組み



HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point=危害要因分析・重要管理点)を参考

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染など、人の健康を損なうなどの危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造過程のどこの段階でどのような予防・対策を講じれば、より安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法を参考にして用いています。

衛生管理への取組み (HACCPシステムを参考に)

- ・一般衛生管理事項
- ・製造工程一覧図と現場確認
- ・危害分析
- ・重要管理点の設定
- ・管理基準の設定
- ・モニタリング方法の設定
- ・改善措置の設定
- ・検証方法の設定
- ・記録の保存と文書作成規定の設定

課題

- 商品規格書の提出依頼増加→配合・製造工程が公になる→ノウハウの流出の懸念
- お客様の商品に対するとらえ方の多様性
- ①明らかに工場内にはない異物での苦情
 - ・揚げ箸の先が折れたもの
 - ・お皿の壊れたカケラ
 - ・お客様の入れ歯
 - ・肛門に爪楊枝が刺さった
 - ・加熱済の袋パックから生きたバッタ等々
- ②味覚に関する苦情
 - ・美味しくない

(お客様の) 判断の大事な条件＝信頼

安心 = 安全 + 信頼
(感性) (科学) (感性)

「安心」とは
「安全」という言葉を信じること

「食の安心・安全」を考える上で、まず「安全」が最優先。
何故ならば、「安心」は心からくるもの、感じるもの。
たとえ「危険」であっても「安心」と感じれば、それは「安心」となってしまう。
要するに人によって「差」が生まれる。
一方、「安全」は人による「差」が極めてゼロに近く、科学的なものと言える。

☆ポイント
「安全」≠「安心」

科学的:「安全」⇔ 逆は「危険」

精神的:「安心」⇔ 逆は「不安」

「安全」で「安心」なものを食べるか。⇔「危険」「不安」なものを食べるか。

<信頼は財産>



株式会社 岩手畜産流通センター

〒028-3311 岩手県紫波郡紫波町犬淵字南谷地120