

あんあんニュース

制作: 食品安全推進委員会 監修: コープ北陸事業連合

コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは

組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

点検終了後

問題があった場合はメーカーに改善を依頼し、報告をもらいます。



メーカーさんより一言

アイ・ミルク北陸株式会社
品質管理部 次長兼品質管理課長
浅井 桂伸 様

工場点検を定期的に行うことによって整理・整頓や意識改革のきっかけにもなっています。商品事故を防ぐために決められたことに対する製造側の理解と作業の徹底、また実際に行っているかをどう判断・管理していくかが今後の課題だと思っています。

専門家の方より一言

株式会社 高澤品質管理研究所
安全規格管理室 室長
早見 彰人 様

HACCP(※)の制度化に伴い、体制づくりに全体で取り組もうとすると人数が多いメーカーさんほど意識の統一が難しいように感じます。それぞれの役割を分け、会議の時間を設けるなど顔を合わせてコミュニケーションをとってもらうことが大事だと思います。

工場点検を定期的に行い、客観的な視点で厳しくチェックすることによって、メーカー側の意識も高まり、より良い商品が届けられていることがよく分かったよ!商品の安全を守るために生協やメーカーが一丸となって取り組んでいるんだね。



(※)宇宙食の安全性を確保するために開発された衛生管理手法のひとつ。製造工程上に「ここは危害が起こりうるので特に管理が重要」とするポイントを定め、重点的に監視、チェックしながら危害を未然に防止し製品の安全を確保する方式。

今回のテーマ 潜入 食の安全・安心を支える工場点検体験レポート

点検先 アイ・ミルク北陸株式会社 様 (石川県能美市吉光町) 9月1回コープファミリーより取扱い開始の「0000 コープ牛乳(新)」の製造を委託するにあたり専門家の方による事前点検を行いました。

白衣に着替えて点検スタート! 点検は大きく6つの評価項目があり、さらに細かく分け全部で102の評価ポイントがあります。①~③を前号(8月号)にてご紹介しました。今回は④~⑥の評価項目についてご紹介いたします。

- ① 従業員管理 製造ライン入室前の衛生管理をチェック。
- ② 施設・製造管理 防虫・防鼠対策や設備などのメンテナンス状況を確認。
- ③ 原材料・資材管理 生乳受け入れ時や残量などの管理状況を確認。

④ 基礎衛生管理 機械・器具の清掃・洗浄、異物混入の要因となるものがないかをチェック。

気になる箇所は写真を撮り記録します

⑤ 製造工程管理 殺菌・冷却・充填・保管など、各工程の管理状況を確認。

⑥ 品質管理(検査・記録など) 各工程の製造記録や検査結果などをチェック。

あんあんくん 第61話 細菌・ウイルスを洗い流そう!

