



Table 3: Raw material loading management table with columns for date, item, and status.

Form 2: Checklist for cleaning before production, listing 11 items to be checked.



- 1 工場内に設置されている「ひらめきカード」の投稿箱。金澤工場長による「ひらめき」の例文が記されている
2 15項目の質問事項が書かれた清掃のチェック表。これと会社の判断基準とを照らし合わせながら目線合わせを行う
3 原料入荷管理表。出荷場所や原産国、ロットNo.、賞味期限、品温など14の管理項目がある。品温の入荷温度基準(表面温度)は、チルドで8℃以下、フローズンで12℃以下に定めている
4 空気圧の調整弁。清潔区での精度の高い陽圧環境をつくり出す
5,6 工場内の通路には各室ごとのエアコン制御盤がずらりと並び(5)。温度管理は専用のシステムで集中コントロールされている

- 7,8 手洗いや機械、床などの殺菌にオゾン水を活用している。オゾンガスを水に十分溶け込ませた成熟オゾン水を使用しているため、オゾン濃度が高く(2~5ppm)、一方で特有の臭いが少ない
9 冷蔵庫は原料別に3カ所設置。写真の冷蔵庫は0℃に保たれており、冷凍原料を12時間かけてゆっくり解凍する
10 大部屋となっている加工室内に設けられたビニールカーテン。製品のクロスコンタミを防ぐため、一部の製品は別室で作業が行われている
11 原料用のX線異物検査装置。一般的な硬質異物のほか、小骨や軟骨(矢印)の存在も事前に検査する

もう一つの試みは「チェック表と目線合わせ」である。

「これ、認めますか? 認めませんか?」
「認めますか?」
「認めませんか?」
「認めますか?」
「認めませんか?」

「ひらめいた!」と、冒頭に記された1枚のカード。記入するのは「ひらめいたこと(改善策)」のみ。ただし書きには「思いついたこと、なんでもいいですよ!」とある。これが試みの一つである、文字通りの「ひらめきカード」だ。投稿箱を工場内に設置し、従業員から無記名で投稿を受け付ける。

「当然、愚痴も寄せられます。厳しい現場の最前線で働くパートナーさんもらっ

清掃のチェック表には「2時間ごと(休憩ごと)のまな板、タオル、ナイフの洗浄、アルコール殺菌をしているか?」「床に落ちた肉は廃棄しているか?」「床のごみを拾ったときに手袋を交換しているか?」など15項目の質問が書かれている。これらの質問事項に対してライン長が現場をチェックし、○か×かを記入する。

現場ルポ

特集 4 病原性大腸菌の正体を知る

(株)日本カイハツミート 相模原工場 (神奈川県相模原市緑区橋本台 2-2-22)



みんなで考えていきましょう

【工場概要】
敷地面積▶3463㎡
建物面積▶2589㎡
稼働時間▶8:00~17:30
従業員数▶140人
製造能力▶日産10~15t



工場長 金澤 英樹氏
●プロフィール
1969年生まれ、神奈川県出身。98年(株)日本カイハツミート入社。製造課長を経て07年より現職。

食肉卸から冷凍食品、惣菜の製造、外食事業まで、現在では食肉に限らず総合食品会社として多角的に展開する(株)ミート・コンパニオングループ。本誌では食肉の加工部門を担う(株)日本カイハツミート・相模原工場を、約1年ぶりに取材した。同社では食肉を扱う会社として、独自のスタンスで食品安全に向けたコミュニケーションの大切さを強調している。実際の取り組みや考え方を紹介する。



強い危機感
日本中を震撼させた焼き肉店と食肉卸会社によるO111の食中毒事件を受け、食肉産業界の一員として同社の従業員にもある意識の変化があった。

「人の命に関わるということまではあまり意識していなかった従業員も、自分たちは人の口に入るものを作っているんだ、とても責任のある仕事をしているんだと、強い危機感を抱いたようです」

「ひらめいた!」と、冒頭に記された1枚のカード。記入するのは「ひらめいたこと(改善策)」のみ。ただし書きには「思いついたこと、なんでもいいですよ!」とある。これが試みの一つである、文字通りの「ひらめきカード」だ。

「当然、愚痴も寄せられます。厳しい現場の最前線で働くパートナーさんもらっ

「ひらめいた!」と、冒頭に記された1枚のカード。記入するのは「ひらめいたこと(改善策)」のみ。ただし書きには「思いついたこと、なんでもいいですよ!」とある。これが試みの一つである、文字通りの「ひらめきカード」だ。

「当然、愚痴も寄せられます。厳しい現場の最前線で働くパートナーさんもらっ

加工室での洗浄作業

加工室では2時間に1回の休憩時間を利用して、大掛かりな清掃作業を行う



4,5 汚れがたまりにくく清掃がしやすいよう、作業台の骨組みは従来のL字型(4)から角柱型(5)に順次、変更している。この方がウエスでも拭き取りやすいのだ



1 作業台からまな板を外し、洗浄機室に運びこむ。従来のまな板は大きな1枚板だったが、これを分割することで小さくなり、運びやすくなった。また、サイズを小さくしたことで、自動洗浄機への投入ができるようになった。頻繁な洗浄作業を可能にしているのは、こうした工夫があるからだ
2 作業台は清潔なウエスでドリップなどの汚れを丁寧に拭き取る
3 汚れが残っていないか念入りに点検後、アルコールを満遍なくスプレーする



22 「なんでも落し物回収BOX」。工場内で落とし物を発見した場合はこの箱に保管する。そもそも、落とし物は仮置き場に悩む。迷わず保管できる場所があれば、その後の紛失も防ぎやすいし、製品への混入リスクもより低くなる



23 機械洗浄用は青いブラシ、床洗浄用は赤いブラシを使用する。保管では、掛ける位置もこのように分けている

24,25 ミート・コンパニオンの立川本社内にある品質検査室(24)。微生物検査は一般生菌、大腸菌、大腸菌群のほか、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、またイムノクロマト法による迅速検査でO111、O157にも対応している(25)



新工場の稼働開始から1年。対前年比ですでに年間110%（下期のみでは120%）の売り上げ増を達成した。新規の納品先が「工場を見て納得していただけだからだと思えます」（同）とのこと。ハードや技術だけでなく、現場スタッフの姿勢にも目頃の努力がにじみ出ているからに違いない。

食肉加工メーカーにとって、食品事故を防ぐための最大ともいえる課題は「適

正しい認識があつて 正しく機能する

食品安全の条件を満たしながら新しいアイデアや要求をチャンスに変え、自分たちの糧として吸収する。これを実現するのもやはり「会話」なのだ。

「細かい判断基準を文書で示す方法もあるかもしれませんが、どうしても数値化しにくい部分がありますし、仮にこうした文書を作っても、解釈の仕方での対応は変わってしまっています。文書だけが一人歩きしてしまつては意味がありません。みんなで集まり、話し合うことが、レベルの統一には何よりも有効だと考えています」（同）

「細かい判断基準を文書で示す方法もあるかもしれませんが、どうしても数値化しにくい部分がありますし、仮にこうした文書を作っても、解釈の仕方での対応は変わってしまつては意味がありません。みんなで集まり、話し合うことが、レベルの統一には何よりも有効だと考えています」（同）

「細かい判断基準を文書で示す方法もあるかもしれませんが、どうしても数値化しにくい部分がありますし、仮にこうした文書を作っても、解釈の仕方での対応は変わってしまつては意味がありません。みんなで集まり、話し合うことが、レベルの統一には何よりも有効だと考えています」（同）

食品安全の条件を満たしながら新しいアイデアや要求をチャンスに変え、自分たちの糧として吸収する。これを実現するのもやはり「会話」なのだ。

「細かい判断基準を文書で示す方法もあるかもしれませんが、どうしても数値化しにくい部分がありますし、仮にこうした文書を作っても、解釈の仕方での対応は変わってしまつては意味がありません。みんなで集まり、話し合うことが、レベルの統一には何よりも有効だと考えています」（同）



12,13 カーテンの向こうでは国産豚の腕の整形を行っていた(12)。見た目には何をしているのか分かりにくいのが、実は筋や小骨、軟骨、血管、リンパなどを取り除くという非常に細やかな作業が行われている(13)

14 スライスをきれいに折り畳み容器に収める。食肉の二次加工は手作業でなければできないことばかり。品質はスタッフの教育と経験によって磨かれることを実感する

15 仕掛品で使う写真のようなシート類やタオル、手袋など製品に触れるものは、万が一破れて製品に混入しても直ちに発見できるように、青色に統一している

16 解凍後、包装材から取り出した牛肉のドリップを清潔なウエスで丁寧に拭き取る。ドリップを肉の表面に残すと細菌を増殖させやすいため、この作業は慎重に行われる

17 余分な肉片が散らばっていない清潔なまな板の上で、経験を積んだスタッフが素早い手さばきで牛肉の塊を切り分ける。写真はちょうど、表層のトリミングを行っているところ

18 パッキングした肉をX線異物検査装置に通す。自動検出だけに頼らず、担当スタッフがモニター画面でも確認するというダブルチェック体制だ

19 お手製のゴミ箱。血液の混じったドリップ汚れは通常のポリ容器では落ちにくく、清潔に保つのが難しいため、使い捨てできる袋をゴミ箱代わりに使えるよう製作した

20,21 ナイフの紫外線殺菌庫(20)と加工で使用するナイフ(21)。ナイフは半使い捨てのものを使用し、1カ月ほどで交換してしまふ。研ぐ技術は個人のバラツキが出やすく、結果としてカット品質にも差が表れてしまふ。よって研ぐ必要のないナイフをあえて選択した



言いなりにならず 吸収もする

内部だけでなく、会社では外部に対するコミュニケーションにもあるこだわりを持ち続けている。

「食品安全に対しては納品先の言いにならないということですね。今回のような事件の経緯を踏まえても、このことはあらためて大切だと感じます。『当社の食品安全方針に反することはしない』と、主張すべきことは主張します」と、だが、客先に一方的な「NO」を突き付けるだけでは縁が切れてしまう可能性があるし、互いに発展がない。そこで逆に違う提案を示すのが、同社のやり方だ。

「引き出しを多く持たざるを得ない製品づくりをしているから逆に可能なかもしれないませんが、相手のニーズを満たしつつ、食品安全を逸脱しない方法を一緒に考えます。実際、私たちのノウハウはこうして培われてきましたし、このような過程を経て生まれた製品はロングランで支持されています」（同）