

# 食中毒予防の取り組みについて

井村屋製菓株式会社  
品質保証部  
森井 英行

2007.06.06



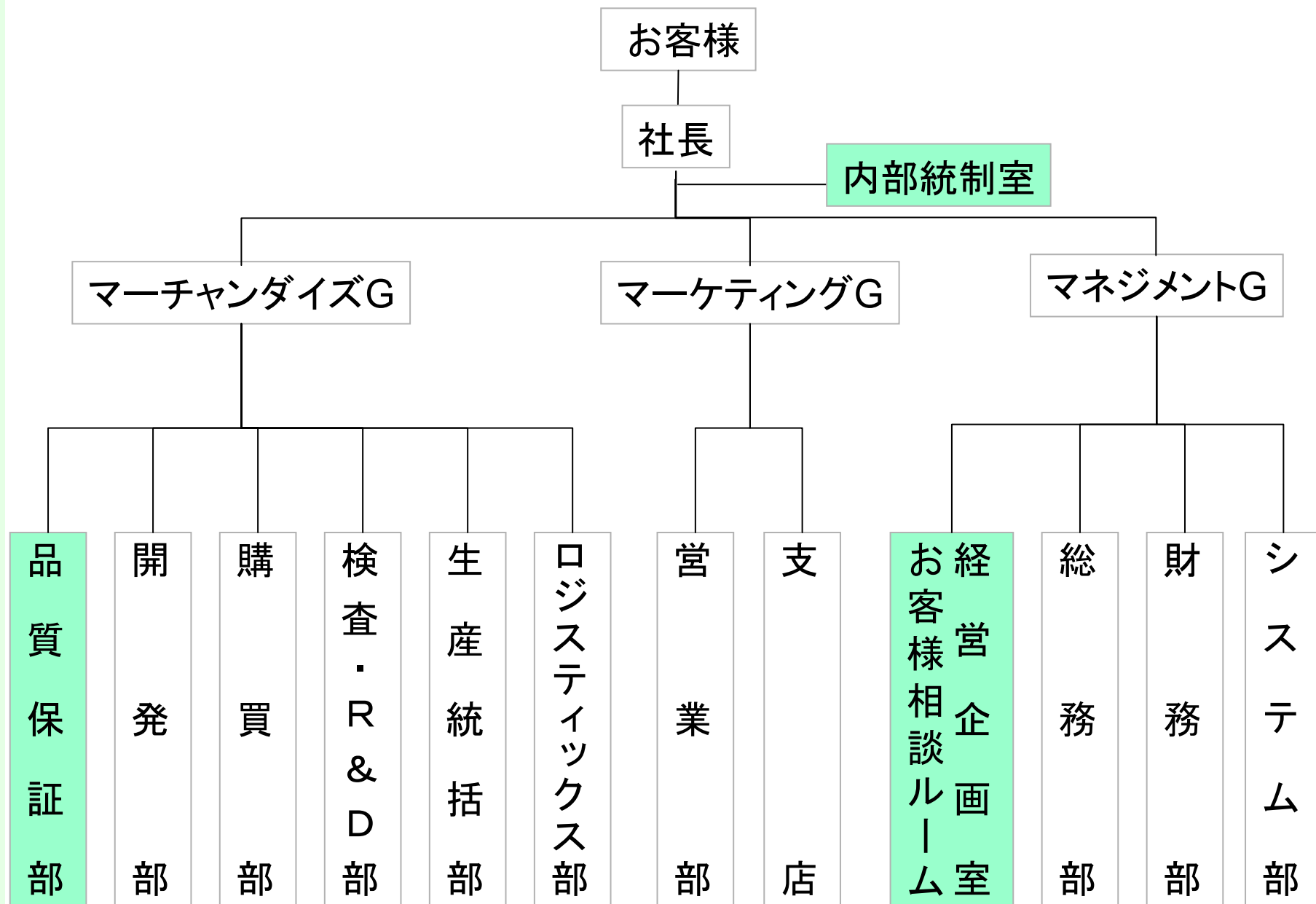
# 事業概要



設立：昭和22年(1947年)4月 従業員：628名 年間売上高：304億円

事業部門	菓子	水ようかん、ようかん、焼菓子
	食品	ゆであずき、赤飯の素
	デイリーチルド	豆腐・豆乳、寒天商品
	冷菓	あずきバー、最中アイス
	加温食品	CVS、量販店、業務用各種まんとう
	調味料	業務用 粉末・液体調味料
	フードサービス	アンナミラーズ、ジュヴォー
事業所	本社	三重県津市
	工場	三重県津市
	支店	全国7支店 + 2営業所
	カンパニー	2 (ニュービジネス、シーズニング)、関係会社 3社
	海外工場	IBF(井村屋(北京)食品有限公司)
		JIF(北京京日井村屋食品有限公司)

# 組織図〔概要〕



# 当社の品質保証体制



## 原料仕入先

### 原料の品質確認

- ・新規契約に向けた確認
- ・受入検査、検査表・成績書確認

### トレーサビリティ

- ・原料情報のデータベース化
- ・各工程での作業記録管理

井村屋製菓

### 工程管理

- ・検査、記録

### お客様情報の収集

- ・お客様相談ルームの設置
- ・社内への情報フィードバック



従業員教育



製品検査

商品・サービス

お客様



# 従業員教育〔衛生管理マニュアル〕



## 1. 教育マニュアルの配布

「衛生管理マニュアル」を作業者に配布し、基本的な衛生管理について理解させる  
日本語版とポルトガル語翻訳版で対応

### 内容

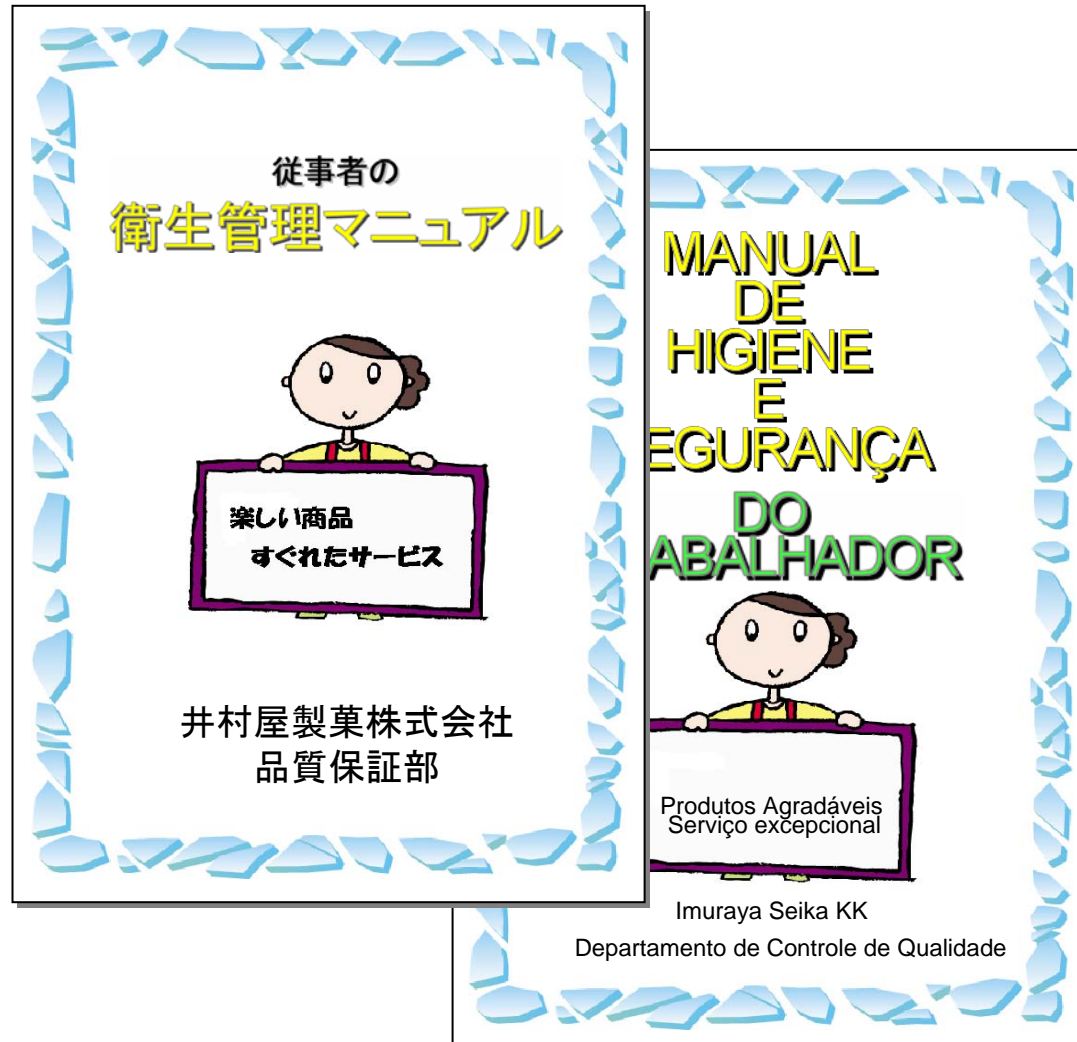
- ① 出社する前の心がけ
- ② 出社時のルール
- ③ 工場入室時のルール
- ④ 手洗いのルール
- ⑤ 作業着着用ルール
- ⑥ ローラー掛けルール
- ⑦ エアーシャワーのルール

## 2. 各工程での衛生チェック

各工程に製造基準を掲示し、  
管理ポイントを明確にする

## 3. 啓蒙ポスターによる意識付け

毎月テーマを設定し、重点的に  
意識付けを図る



# 従業員教育〔ポスター掲示〕



毛混入0!!

出社前に…



作業前に…



特に注意!!

- ・顔の周り
- ・手首／足首
- ・靴下
- ・背中

毛髪混入防止

## 食中毒予防

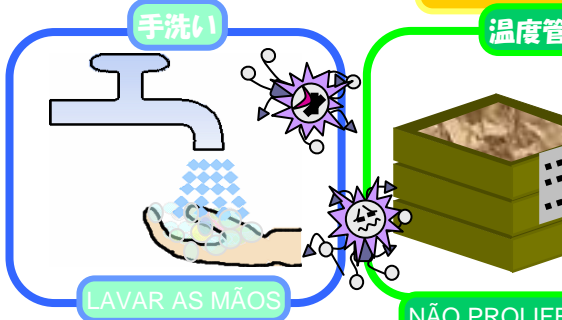


爪切り

爪は細菌の巣です!!

CORTAR AS

温度管



食中毒防止!

PREVENÇÃO CONTRA ENVENENAMENTO ALIMENTAR

## ノロウイルス対策

食中毒細菌	関係する食品群	細菌の特徴	予防対策ポイント
<b>ウェルシュ菌</b> 	スープ、カレー、シチュー、肉汁など 	自然界に広く分布し、土や水中、健康な人の便などにいる。この菌は芽胞をつくり毒素を産生する嫌気性菌で空気に触れると発育しない。加熱食品を自然放冷する時に増殖する。	この菌は嫌気性ですが熱抵抗性があるので、調理済み食品を速やかに冷却すること。また、加熱食品は小分けして好氣的にすると菌の増殖を防止できる。 ①調理の際はよくかき混ぜる。 ②食品は底の浅い容器に入れて保存する。 ③食肉などは完全に解凍してから調理する。 ④室温に放置しない。 ⑤保存するときは、すぐに冷却し冷蔵庫に保存する。 ⑥保存後の食品は、食べる前に再度加熱する。
<b>ボツリヌス菌</b> 	缶詰、瓶詰、罐装など 	一般的には土壌中に芽胞として存在する。芽胞は熱や消毒液にも強い抵抗力を示す。瓶詰、缶詰、真空包装食品など、酸素が含まれない食品中で増殖し、神経毒であるボツリヌス毒を出して中毒を起こす。	瓶、缶詰製品や真空パック製品は十分な加熱を行います。また、酸度を上げたり、水分を少なくして菌の生存条件をなくすことが必要です。 ①新鮮な材料を使用し、洗浄を十分行う。 ②pHや食塩、砂糖などを添加して菌の増殖を抑える。 ③出来る限り十分な加熱処理をする。 ④製造中、保存中にハタケ臭がするものは廃棄する。
<b>ノロウイルス</b> 	生かき、魚介類など 	ノロウイルスは人の腸管でしか増殖できず、人の糞便・汚水が河川を経由してかきや二枚貝の内臓に付着し、加熱不十分や生食などにより食中毒を起こす。ウイルス保菌者の排泄物などによるヒトからヒトへの感染も起こる。	加熱処理はウイルス感染を防止する最も効果的な方法である。手洗い、マスク・手袋の着用など一般衛生管理の遵守が極めて重要。 ①かきなどの貝類の生食は避け、加熱して食べる。 ②調理器具はよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌する。 ③「正しい手洗い」を行う ④糞便や吐物の処理に注意する。



## 自己診断

### 健康チェック表

- ・手指の傷の有無
- ・体調不良者の確認
- ・私物持込や不衛生な状態での入室防止

### 検便の実施

月1回

## 作業服着用マニュアル

深くかぶり  
毛髪が  
はみ出さない。

マスクは鼻まで  
隠れていますか。

腕まくりを  
しては  
いけません。

ファスナーは  
上まで  
留められて  
いますか。

足首(手首)は  
裾止め  
で留めます。

靴はきちんと  
履いていますか。



## 工場内に入ったら

**3** 更衣室で下着にローラーがけをして、作業服が汚れていないか、ほつれていないか確認して頭巾、マスク→専用作業着の順に着替えます。



深くかぶり、毛髪がはみ出さないように

マスクは鼻までかぶる

電石帽は更衣室でも脱いではいけません。  
(毛が落ちます)

ファスナーは上まで留める

腕まくりをしない  
第3部門は手首バンドをする

足首はバンドで留める

靴は決められた場所で履く

### 注意事項

更衣室以外では着替えをしてはいけません。  
電石帽は更衣室でも脱いではいけません。  
(毛が落ちます)

## Ao entrar na linha de produção

**3** Passar o rolo adesivo na roupa interna quando no vestiário, verificar seu uniforme não está sujo ou desfiando, colocar o gorro, máscara, e o uniforme (macacão) nesta ordem.

Colocar o capuz sem deixar cabelos para fora do mesmo

a máscara está cobrindo o nariz?

**Aviso (警告)**  
Colocar o boné antes de entrar em cada prédio. Deposição e não retirá-lo enquanto estiver dentro, inclusive no vestiário.

Você está deixando cair dentro da fábrica!

o zipper está completamente fechado?

não arregaçar as mangas

colocar os suportes nos pulsos e nos tornozelos

Os sapatos Estão Calçado corretamente?



### Cuidados

Não é permitido trocar de roupa fora do vestiário.



# 従業員教育〔手洗いマニュアル〕



①水でぬらし、石鹼液をとる



②石鹼液を泡立て指、爪、  
手首まで洗う



③爪ブラシも使用する



④水で洗剤をよく流す



⑤ペーパータオルで水分を  
とる(エータオルで水分を  
とる)



⑥アルコールで消毒する



# 工程管理〔原料受入～製品出荷〕



## 受入検査

外観、ロット、温度  
検査結果・成績書確認  
原料検査



## 保管

温度・時間管理



## 調理

ロット・配合確認  
工程管理基準の遵守



## 殺菌・冷却

工程管理基準の遵守



## 製品検査

細菌検査  
物性検査  
官能検査



## 出荷

輸送温度管理



# トレーサビリティシステム〔原料情報の管理〕



原料仕入先

社外分析機関



## 原料説明書の入手

- ・農薬使用状況
- ・原産地
- ・アレルギー情報
- ・原料構成 etc.

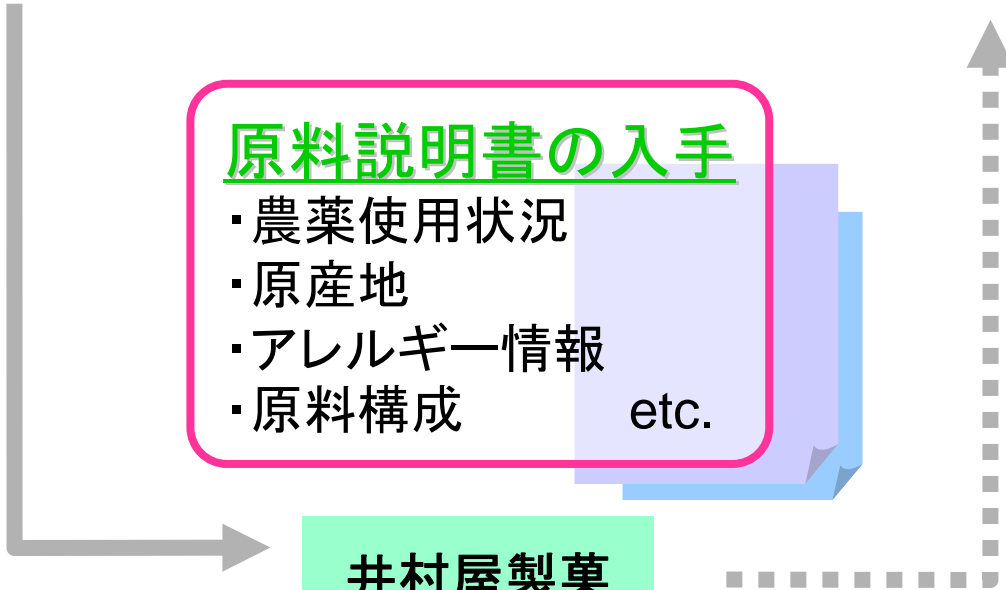
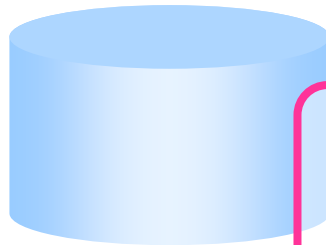
## 分析による検証

- ・残留農薬
- ・抗生物質
- ・添加物 etc.

井村屋製菓

## 原料情報の蓄積

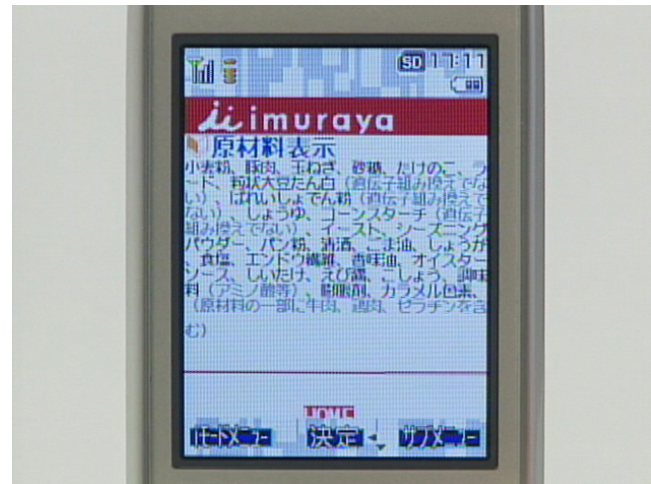
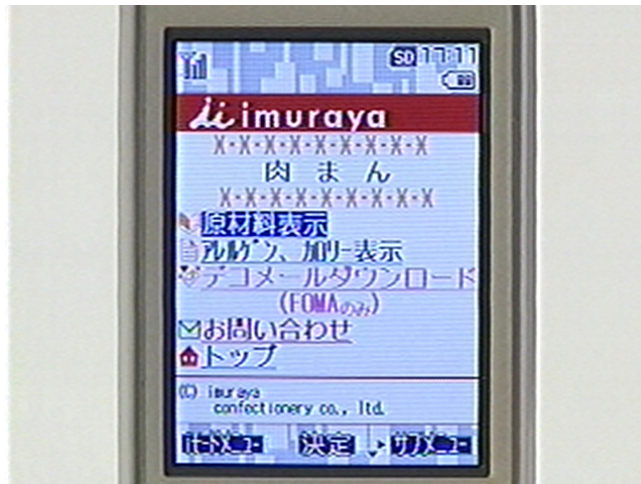
- ・原料データベース
- ・使用原料照会
- ・仕様書作成の迅速化 etc.



# QRコードの採用

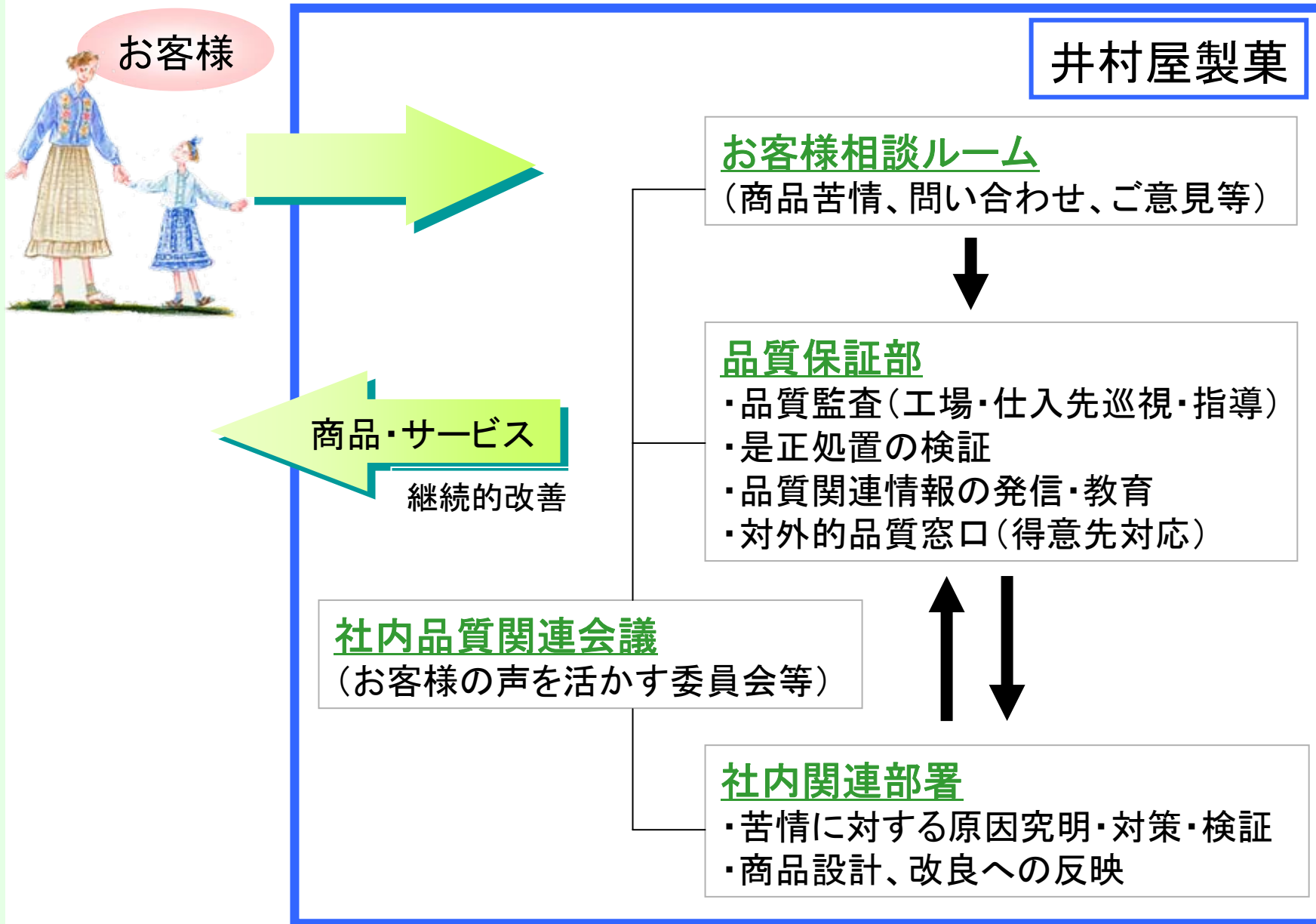
安心してお召し上がり  
頂けるためのQRコード採用

業界初の試みとして、敷紙にQRコードを  
取り入れ、原材料やアレルギー情報などを  
携帯電話から読み取れるようにしています。





# お客様情報の活用



Be always  
for Customers!

