

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



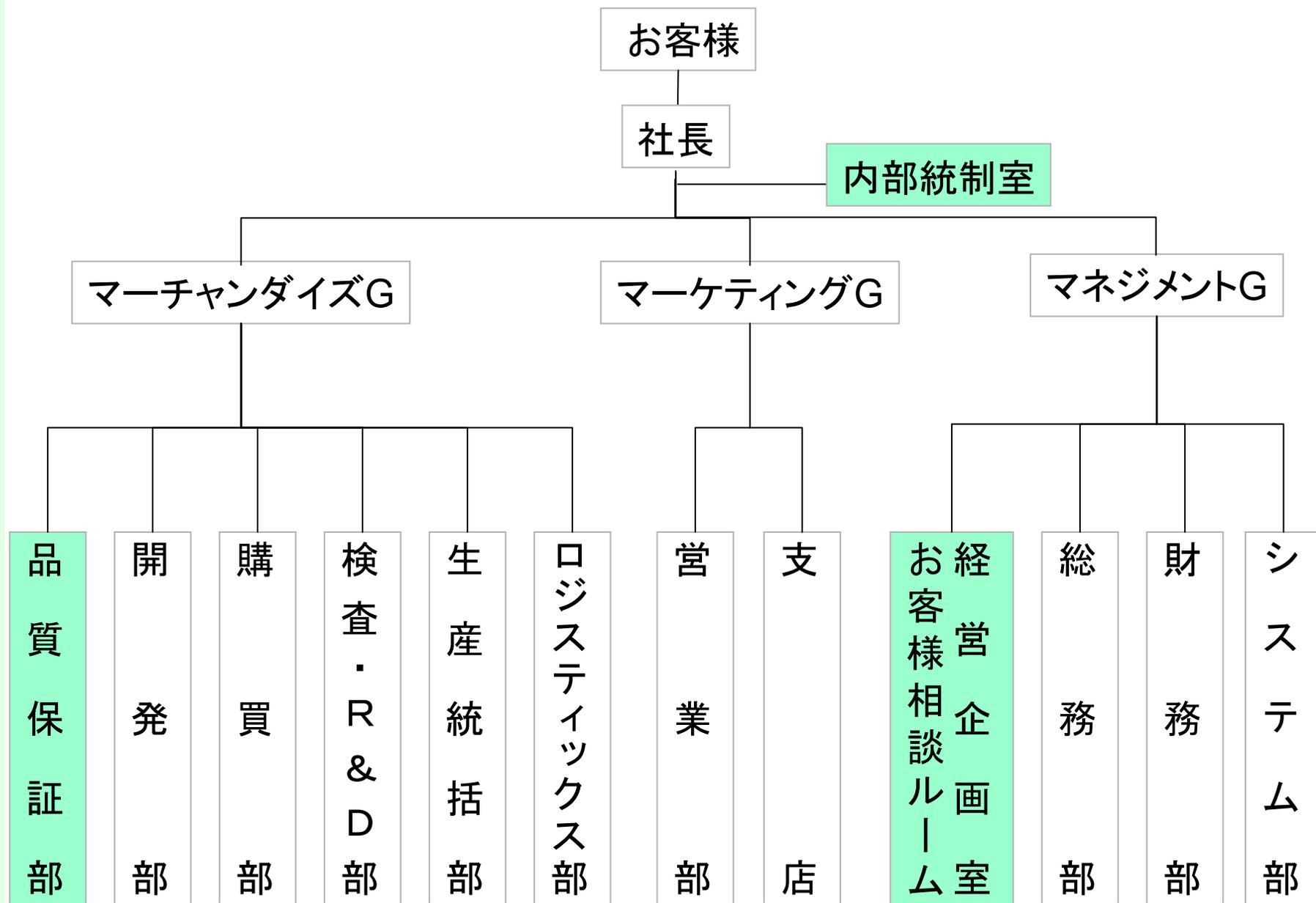
事業概要



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

