



ものづくり広報

支援活動事例紹介：HACCPの認証取得支援

有限会社中浜商店 業務内容：魚肉ねり製品製造業

有限会社カネス工製麺所 業務内容：めん類製造業

支援の内容

三重県が実施している「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の「HACCP手法認定プログラム」に取組み、三重県からHACCP手法認定を

受けて消費者により安全安心な製品を提供することを目標に支援活動を行いました。

(1) 両事業者は、衛生管理に日常から取組んでおられHACCPの導入は可能でした。衛生管理のマネジメントシステムの導入は、事業者が自ら取組むことで認定取得後も自らの力量で維持発展できることが重要であり、その方針で支援を行いました。

(2) HACCPの基盤を構築するために

①食品衛生7S活動が定着できること。食品衛生7Sの目的は、工業5Sに加えて、食品は微生物的にも清潔であることが求められるため、洗浄と殺菌の2Sが必要となります。

②工場全体の衛生管理としての一般衛生管理と製品ごと製造ラインごとのHACCPの構築ができること。

(3) HACCPは常に改善活動を行いマネジメントシステムの向上が求められます。さらなるHACCP活動の発展を期待しています。

企業様からの声



▲(有)中浜商店にて

有限会社中浜商店 総務部 部長 仲野 忠司さん

HACCPを取得し、チェックシートの必要性を改めて再認識しました。食品の中心温度を80度から90度に保つことや袋詰めをする際に10度以下にすることなどチェックシートを活用して徹底しています。

HACCPの取得は全社的に活動を行い、現場社員に衛生管理を徹底してもらう必要があるため、全社員に落とし込むことに苦労しました。

HACCPは取得して終わりではないため、今後も衛生管理を徹底し、安心・安全な食品を提供していきたいです。

有限会社カネス工製麺所 代表取締役社長 水谷 忠文さん

HACCPは食品安全を妨げる危害を洗い出し、管理し、低減・除去するための衛生管理手法で、重要管理点は食品の危害を管理できる最後の工程です。その重要管理点を決定することに苦労しました。今後は、HACCP認証取得の際に決めた作業内容・工程を現場で見える化し、衛生管理を徹底していきます。HACCPで重要な監視・記録・検証を徹底し、不良を出さない食品作りを行っていききたいです。



▲(有)カネス工製麺所にて

今後のHACCPについて

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが盛り込まれています。

そのため、令和2年6月より、食品を扱う全事業者がHACCPに沿った衛生管理の導入を進め、令和3年6月より、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。

ものづくり産業支援センターではHACCPに沿った衛生管理の導入支援を行っておりますので、ご希望があれば、ご連絡ください。

新型コロナウイルス感染拡大に伴う経営上の相談窓口をお知らせします

三重県よろず支援拠点が、本市の新型コロナウイルス感染拡大に伴う経営上の相談窓口を開設しました。相談は無料で、何度でもできますので、ぜひご相談ください。

対象 市内の中小企業・小規模事業者

とき 毎月第2・4木曜日 10時～12時、13時～16時

ところ ものづくり産業支援センター会議室（市役所別館第3 2階）

申込み 原則予約制です。相談をご希望の方は、事前にお問合せください。



問い合わせ：公益財団法人三重県産業支援センター 三重県よろず支援拠点
TEL：059-228-3326

鈴鹿工業高等専門学校が新たな取り組みを始めます

国立高等専門学校機構は、Society5.0時代の未来技術の中核となる人材育成を目的とした【高専発！「Society5.0型未来技術人材」育成事業】を全国立高専に公募し、鈴鹿高専の申請事業「K-CIRCUITが牽引する高度先端マテリアル社会実装研究・教育」が4月末に採択されました。

事業は既にスタートし、協力校（鶴岡高専、小山高専、呉高専、大分高専）及び連携校（9高専）とともに、先端マテリアルテクノロジー分野の英知と設備とを噛み合わせた強靱な全国高専ネットワーク「K-Drive」を構築し、先端マテリアルの社会実装を実現するものです。この目的を達成するために、オープンイノベーションノウハウを蓄積した産学官協働研究室「K-Team」を全国高専に展開して「社会実装ならば高専」という位置づけを確立し、サステナブルな産学官連携スタイルを目指すとともに、地域企業が抱える技術的諸課題について、技術相談や共同研究等を通じて、鈴鹿高専のみならず、先に記載した協力校4高専及び連携9高専と連携しながら、その解決に向けたお力添えができればと考えております。小さな困りごとでも結構ですので、お気軽に鈴鹿高専にご相談ください。

問い合わせ：独立行政法人 国立高等専門学校機構 鈴鹿工業高等専門学校
〒510-0294 鈴鹿市白子町 TEL：059-386-1031

令和2年度 後期の「選択講座研修」受講者を募集します

対象 現場のリーダークラスを対象にした研修です。

とき **安全**：11月10日、17日

品質：11月24日、12月1日、8日、15日

生産：1月7日、14日、21日

製造：1月26日、2月2日、9日、16日

※1日に2回実施します。

※午前：9時30分～11時30分 午後：13時30分～15時30分

ところ ものづくり産業支援センター会議室（市役所別館第3 2階）

定員 各講座5人（先着順）

内容 **安全**：「安全は全てに優先する」、「職場の不安全箇所と不安全作業をなくそう」

品質：「中小企業でよく見かける品質問題」、「再発防止の仕組み」、「品質を守る仕組みと改善の進め方」、「品質が守り切れない職場の実態」

生産：「長時間労働が続く毎日の中で乗り切る為に」、「中小企業における生産管理について」、「突発受注品の対応方法」

製造：「人の環／連携プレイのとり方」、「工程で品質をつくりこむ」、「不良を出さない仕掛け」、「再発防止の確実なやり方」など

申込み 産業政策課ものづくり産業支援センターへお問い合わせください。

