

株式会社柴舟小出における
菓子原料の仕入から製造、出荷
までの記録・保存の取組みに
ついて

株式会社柴舟小出
代表取締役社長小出 進

会社概要

- 創 業 大正6年
- 工場内従業員数 75名(パート含)
- 工 場 金沢市横川7-2-4
- 主要エリア 金沢市内 直営 4店舗
売店 4店舗 和菓子類
- 県外エリア 主要DP 煎餅類

昭和61年当時の工場内部



旧式の煎餅焼き機

旧生菓子製造部門

現在の工場内部(柴舟製造ライン)



● ● ● 生菓子製造ライン



旧製館を移築し、奥に羊羹ラインとボイル殺菌設備を新設



生菓子部門



● ● ● 金沢市内直営店

本社店・後方に工場



野町本店



駅西店 諸江町



● ● ● 主力商品
柴舟・新菓苑・山野草



仕入、製造、出荷記録を保存するに至った経緯

- 平成12年 雪印乳業の食中毒事件
- 同年 異物混入事故が発生
- 自主回収と原因調査を行う。
(昭和46年蛍光染料使用包装紙が問題となる。
その教訓を生かし対応する。)
- 事故発生対応マニュアルを作成する。(危害状況に応じた対応マニュアル)
- 平成16年 工場内製造管理マニュアルを作成し、併せて現場での記録保存の重要性を認識する。

改修後手洗い・空気清浄設備



クレームの対応記録

苦情等処理票		年月日	
受付月日	年 月 日()	時 分	受付者
連絡経路	電話・FAX・手紙・その他()		
お客様	氏名	性別	年齢
	住所		
	電話番号		
苦情内容	商品名		
	製造日	販売場所	
	購入日	購入店	
	本人購入 以外() 入手経路		
	苦情品 の数量	数量	苦情品 の状況
	内容		
処理経過	調査結果 要旨(箇 要・要点)		
	お客様へ の対応		
処理完了	年 月 日()		
処理内容 とした業務			
備考など	担当部署()	記録所	承認()

クレーム対応マニュアル 衛生管理マニュアル



教育用マニュアル

従業員用
安全で安心する食品製造のための
一般衛生管理マニュアル

このマニュアルの目的

食品安全、品質で考えるべき点

食品安全と品質維持の要素を説明しています。

守らなければならない安全、衛生管理事項

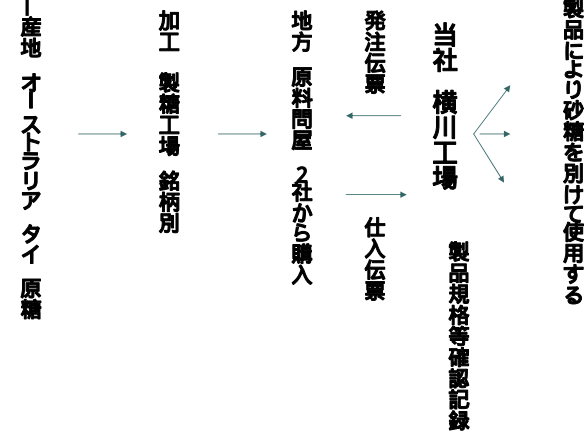
作業時、作業中、作業後の注意事項を説明しています。

主な食品中毒菌と異物混入の基礎知識

主な食品中毒菌と異物混入について基礎知識を説明しています。



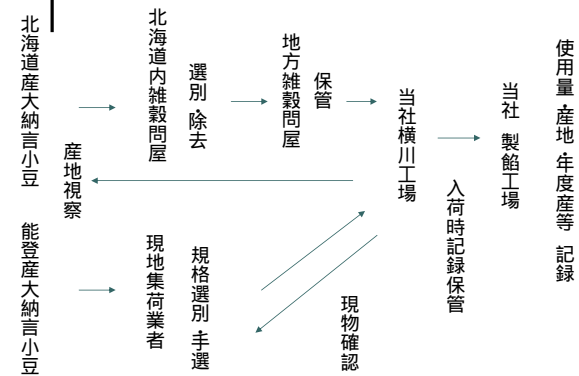
原料の入手経路(砂糖)



砂糖の種類及び銘柄



原料経路(小豆)



● ● ● 原料入荷記録と仕入伝票



発注記録とチェック



発注・入荷記録簿



● ● ● 入荷時チェック項目

○ 記録項目

1. 原料名
2. 入荷日
3. 伝票確認
4. 原料規格確認
5. 風袋の汚れ等の確認

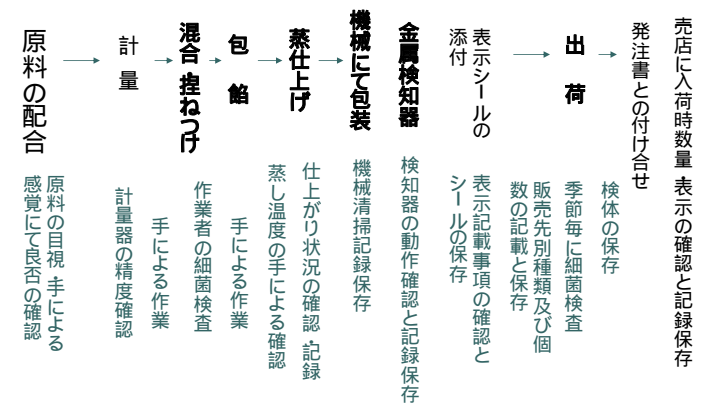
● ● ● 小豆の保管



小豆の納品記録簿

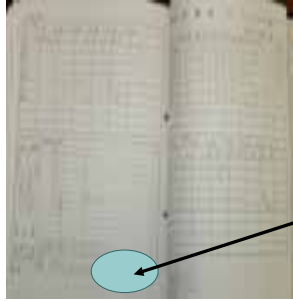


● ● ● 製品加工及び販売まで(饅頭)



●●● 生菓子の製造記録

生菓子製造記録簿



仕上がり状況を記入

製品在庫表			
年	月	日	品名
17年	10月	1日	生菓子
17年	10月	2日	生菓子
17年	10月	3日	生菓子
17年	10月	4日	生菓子
17年	10月	5日	生菓子
17年	10月	6日	生菓子
17年	10月	7日	生菓子
17年	10月	8日	生菓子
17年	10月	9日	生菓子
17年	10月	10日	生菓子
17年	10月	11日	生菓子
17年	10月	12日	生菓子
17年	10月	13日	生菓子
17年	10月	14日	生菓子
17年	10月	15日	生菓子
17年	10月	16日	生菓子
17年	10月	17日	生菓子
17年	10月	18日	生菓子
17年	10月	19日	生菓子
17年	10月	20日	生菓子
17年	10月	21日	生菓子
17年	10月	22日	生菓子
17年	10月	23日	生菓子
17年	10月	24日	生菓子
17年	10月	25日	生菓子
17年	10月	26日	生菓子
17年	10月	27日	生菓子
17年	10月	28日	生菓子
17年	10月	29日	生菓子
17年	10月	30日	生菓子
17年	10月	31日	生菓子

製造数・時間・担当者・仕上がり状況など記載

製造数・在庫数・出荷数

●●● 生菓子の製造現場

包餡



包装



蒸上げ



動作確認記録簿

●●● 機械包装と表示シール記録簿

○ 表示シール張り作業



○ 記録簿

表示シール確認



金属検知器動作確認



●●● 商品のサンプリング



検体を保存し、原因追及できるように保存している

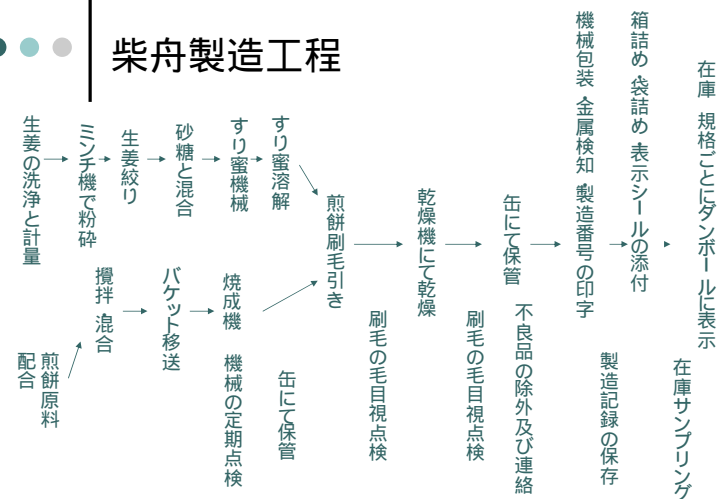
● ● ● 販売店での入荷及び表示確認書

店内での表示確認作業



商品名・入荷数・表示確認・入荷数・確認者・納品日・納品時間

● ● ● 柴舟製造工程



● ● ● 柴舟製造ライン

生姜蜜製造



煎餅焼成機



● ● ● 蜜塗り作業及び検品作業

蜜塗りと刷毛



刷毛の毛検品作業



● ● ● 製造記録(柴舟)

煎餅製造記録

機械整備記録簿

せ

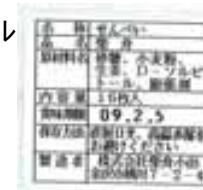
● ● ● 製造番号及び表示シールの確認記録

包装ライン



製造番号

表示シール



● ● ● 製造番号記録簿及びシール確認記録

○ 製造番号記録簿



○ 表示シール確認簿



● ● ● 中国産生姜BHC農薬使用問合せに対する対応(入荷伝票から生産者へ)

- 東京の百貨店から使用生姜が国産化どうかの問合せあり
- 当社は国産のみ使用としている。万一を思い調査する
- 納入業者から市場担当者
- 市場担当者から生産地・生産者
- 国産の証明書の発行
- 百貨店への報告・証明書の送付

● ● ● | トレーサビリティに取り組む意義

- 手書きにこだわるのは、コンピュータでのキー入力処理では、頭に残らない。
- 書くことで記憶と確認がより正確になる。筆跡で誰が記録したのかが分かり易い
- 責任が明確になる・2名による確認
- 工程でのうっかりミスが少なくなる
- 食の安心・安全の意識が高まった
- 製品不良等の追跡がやり易くなった

● ● ● | 終わりに

- 只今の発表はまだまだ対処的であり、充分ではないと思っております。
- 和菓子職人には、まだまだ因習的なところがあり計数的・科学的な管理は難しいが、今後更に自信を持って、菓子の安全・安心に取り組み、一歩先を見据えて改善努力したいと考えております。
- ご清聴ありがとうございました。