

## 第2回 有限会社久保食品 実証監査結果

# 第1回目のおさらい

## 有限会社 久保食品とは

設立 1945年  
場所 香川県綾歌郡宇多津町  
代表者 代表取締役社長 久保隆則  
従業員数 23名



・もめん豆腐、きぬごし豆腐、  
うすあげ、がんもどき等、  
豆腐製品の製造販売

- 1945年 丸亀市西平山町にて、父・久男が久保久男商店として創業
- 1983年 有限会社久保食品創立と同時に、丸亀市土器町へ移転
- 1990年 良い食品づくりの会に入会する
- 1995年 綾歌郡宇多津町へ工場と店舗を移転し、現在に至る
- 2011年 スイーツ事業部Soicceria(ソイチェリア)開設



# 第1回目のおさらい

## 第1回 久保食品工場実証監査について

### ・使用ツール

FCP工場監査項目108項目(レベル1)

### ・内容

108項目すべて確認は不可能。

製造している食品の特性を良く考えて、監査すべき。

足の速い豆腐であることから、現在の工場の状況を劇的に改善しなくても問題はあまりない。

細かなところでは、動線を考えた原材料の整理が求められること。

木製治具、マグネット、輪ゴムなど異物混入が心配されること。

おからの廃棄物などにより虫の誘引や発生による異物混入の恐れがあること。

指摘事項をすべて改善するのではなく、「まずは、清掃から」として少しずつ改善すること。

# 第2回 久保食品 工場監査計画

監査を受ける側の名称 有限会社 久保食品 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁25-19			
監査を受ける側の事務所 (名称に同じ)		作成者 生駒 雅和	日付 2015.10.08 作成
監査を受ける側のご担当者 代表取締役 久保 隆則 様 品質管理担当者 清水 雅和 様			
監査担当者 監査専門家 生駒雅和 (公益財団法人 日本適合性認定協会) FCPメンバー 井上正昭 (BSIジャパン株式会社) 安並信治 (モーションマインド) 長井 昭 (株式会社 サニクリーン広島) 山本敦子 (アジアマリン有限公司), 行旨 充 (株式会社はりまや) 小池ようこ (公益財団法人かがわ産業支援財団) FCP事務局 森 建太 (農林水産省食料産業局企画課)			
監査目的 2015.06.10の工場実証監査に対する検討事項の検証 を行い、同時にFCP共通工場監査項目の監査基準の検証 を行う		監査範囲 「ナカセンナリ」もめんとうふの製造工程	
監査基準 FCP共通工場監査項目 (第2.0版)			
監査スケジュール 2015年10月30日(金)			
時 刻	監査員	場 所	監査の概要[カッコ内は「協働の着眼点の大項目」]
8:00-8:10	全員	会議室 (*1)	監査担当者挨拶, 基本的事項の確認(1,2,3,4,5,6,7,10,11,14)
8:10-10:00	全員	製造部門(*2,3)	製造工程の確認…原則として工程の流れに沿って移動します. (3,4,5,6,14)
10:00-11:00	全員	会議室(*2)	基本ルールに基づく詳細事項の確認(3,4,5,6,7,10,11,14)
11:00-11:30	全員	会議室	監査を通じての気付事項のまとめ
11:30-12:00	全員	会議室(*1)	気付事項の報告

\*1:代表取締役, 品質管理担当者及び必要と認めた方の出席をお願いいたします.

\*2:品質管理担当者 又は ご担当の方に案内をお願いいたします.

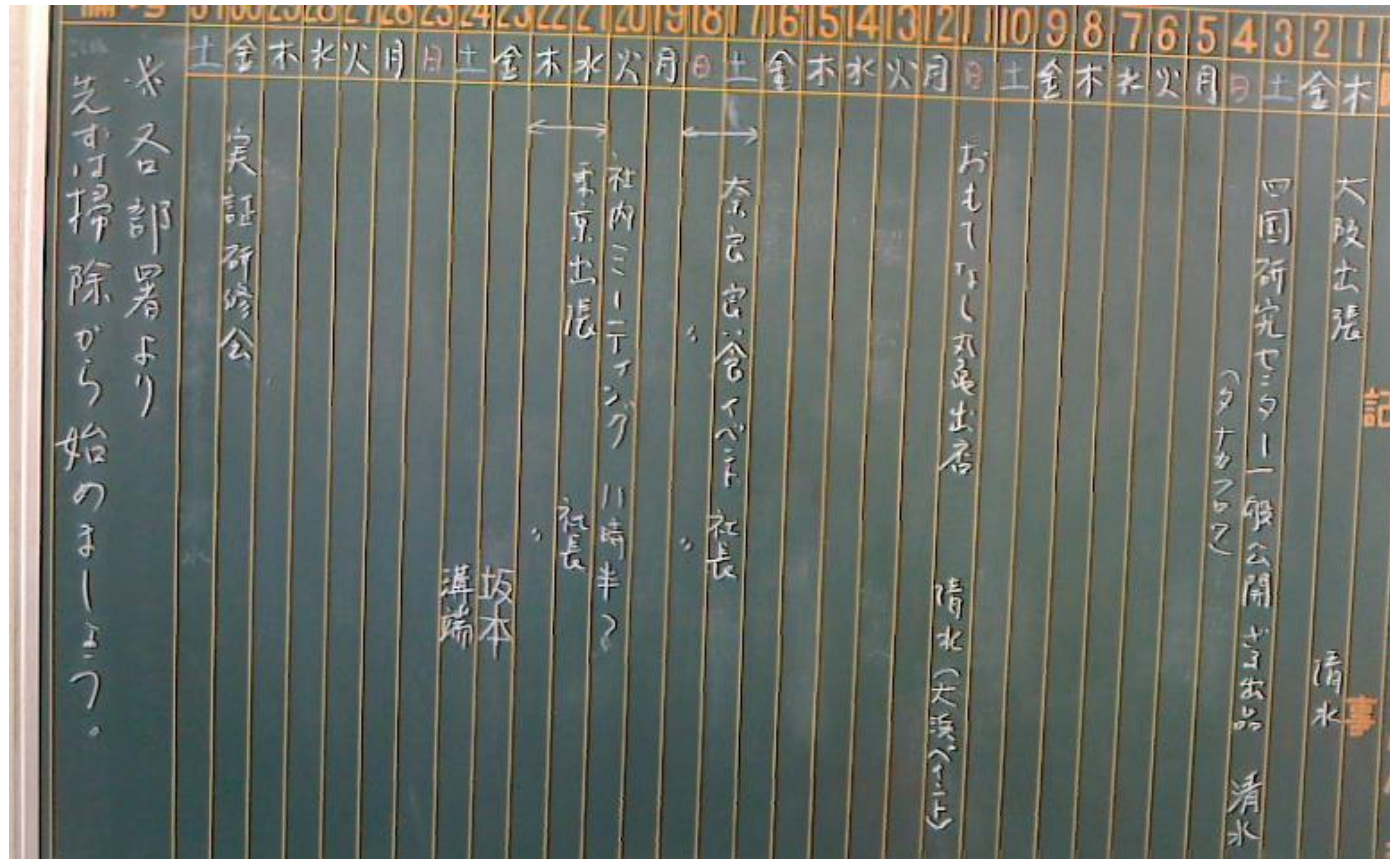
\*3:監査対象は, 工場内の冷蔵室, 倉庫, 操作室, 作業室を対象とします.

時間的余裕がある場合, 施設の外周も含めます.

## 第2回 久保食品工場監査実証 1

### 協働の着眼点・大項目3 安全かつ適切な食品の提供をするための体制整備

議事 番号	内容	FCP共通工 場監査項目
069	黒板の備考欄に「まずは掃除から始めましょう」とあり、とても良いと思う。	FCP16



## 第2回 久保食品工場監査実証 2

### 協働の着眼点・大項目4 調達における取組

議事番号	内容	FCP共通工場監査項目
002	その他に、お金はかからないが人手がかかる部分も変化しており、例えば倉庫は見違えるようになった。	FCP32
004	冷蔵庫の中も整理整頓され良くなった。	

### 協働の着眼点・大項目5 製造における取組

議事番号	内容	FCP共通工場監査項目
059	水タンクについては、遮光タイプであることが確認できた。水が汚いと思ったら、清掃した方が良くとのこと。来春暑くなる前に、一度清掃しようと考えている。藻もないことは確認した。	FCP35,FCP36
060	10トン未満のタンクであることから、宇多津町の条例では、管理に努めねばならない、ということなので義務ではない。藻についても、タンクの3倍量の水を毎日使っていることから生えないと思う。あるとすれば天面だが、それもないのではないか。タンクの管理とは、清掃・点検・水質検査(色、濁り、味、残量塩素)であるが、1～2年に一度やった方が良くと思う。	
061	豆腐製造の際、端や状態の悪い物を一時的に入れる水槽がある、この後油揚げ等に使われるのだろうが、その水槽の水はどれぐらいで代わるのか。	FCP37
062	水は溜めっぱなし。メイン槽は、水を入れながら常時代わっているが、切れ端を入れた槽は、回収が13～14時。片付けの際取りだして油揚げ等の原料になる。	



## 第2回 久保食品工場監査実証 3

### 協働の着眼点・大項目5 製造における取組

議事 番号	内容	FCP共通工 場監査項目
038	6月監査時のセロテープや小さなマグネットが無くなり、棒状マグネットに改善	FCP39
048	書類書きように鉛筆の持ち込みがあった。これはボールペンに変えるべき。異物混入を避ける効果と、記録は消せないようにすべき点から、変更して欲しい。	FCP41
001	前回の監査から、前回指摘から、木製治具は新しいものばかりに改善	FCP43
013	油揚げ用の金属製の網の傷みがあったので確認すべき。そこで使われている木製の治具もささくれや釘の確認はすべきである。洗浄時に確認すれば良い	FCP43
014	クレーンの操作パネルのボタン部分の汚れ	FCP44 FCP45
015	アルコール消毒のボトル表面	
016	アルコールボトルは、消毒剤が入っている意識が働いてつい忘れがち	
017	アルコールのボトル洗浄も毎日の業務に入れなければならない	
020	操作パネルに水侵入防止のためにビニールを貼っているが、これをラップにする。高頻度に貼り替えられるようにすることで、汚れの蓄積を防止	
021	操作盤の操作は指の腹ではなく、曲げた指の背側を使って押すことで、汚れの媒介に気を使っている。	
023	調理後の油揚げを素手で詰めていたが、手袋かトングを使う方が良いのでは	
036	「豆腐を手で触る人」と「その他の支援作業の人」がはっきりと異なっていたが、冷蔵庫のハンドルで交差汚染が発生しているようだ。改善すべき	
040	豆腐製造工程で、直置き of 道具などほとんど無かったが、唯一豆腐切り用の包丁を無意識に直置きしているようなので改善すべき	

## 第2回 久保食品工場監査実証 4

### 協働の着眼点・大項目5 製造における取組

議事 番号	内容	FCP共通工 場監査項目
003	倉庫の搬入口は一つだが、搬入経路と搬出経路は分かれており、良くなった。	FCP45
012	揚げ油のコントロールは1週間に2回程度の油の交換。AVも3未満。職人さんが油の匂いと色と勘で油を管理し、AVチェックよりはるかに厳しく交換。	FCP57,FCP58 ,FCP59
008	休息室のある2階から降りてきて、まず従業員の手を洗うところがあり、健康チェック表がついていた。	FCP66
066	従業員の健康チェック表を今月からつけ始めたのですね。良いことです。ただ、下痢・嘔吐は前日からの状況を記録するようにした方が良い。	FCP66 FCP67
042	手洗い、ペーパータオルの設置など改善点があった。	FCP69
029	私物の持ち込みについてはどうか。	FCP73
030	基本的に私物持ち込みは駄目なのだが、私物持ち込みを「ダメ」とするから、内緒で持ち込んでしまう。薬や緊急時用の携帯、夏場腐るのを防止するために冷蔵庫に入れる弁当など、すべてリーダーや社長に説明して、例えばプラスチック容器に入れて置いておくなどすれば良い。何を持ち込んでいるかを会社が把握していれば良い。	
067	エプロン・前掛けのクリーニングはどうしているか。	FCP76
068	各自が毎日、苛性ソーダでこすって洗い、休憩室に干している。	
022	6月の監査に比べて、有機残渣物が残っていないので、匂いがほとんど無い。定期的な掃除ができており、是非続けてほしい。外回りがとても良くなっていた	FCP79,FCP91
005	床もきれいになっており、相当がんばったことが分かる。	FCP81



## 第2回 久保食品工場監査実証 5

### 協働の着眼点・大項目5 製造における取組

議事番号	内容	FCP共通工場監査項目
055	スポットクーラーのエアはどのようにしているのか。フィルターでゴミを取っていると思うが。吸い込み口のフィルターは定期的に代えているか。	FCP82
056	不定期に掃除はしている。	
057	定期的というのは、すなわち忘れないようにするということ。FCP共通工場監査項目の82に相当する。圧搾空気を使っている機械の空気取り入れ口の点検も。	
052	薬品類の保管について。	FCP88
053	薬品類、CRC、苛性ソーダなど外に置いた。	
034	外回りの植え込みの雑草が無くなっていた。	FCP89

### 協働の着眼点・大項目11 お客様からの情報の収集、管理及び対応

議事番号	内容	FCP共通工場監査項目
046	監査やお取引先からの指摘があったときは、文書にして社内回覧すべき。それとともに指摘されたことは写真に撮ってそれも付けて回覧している。1か月後に再度写真を撮り、比較している。指摘事項に対して改善に積極的に取り組む人とそうでない人がいる。会社が一丸となって取り組むことで会社がより良くなっていく。	FCP102,FCP103,FCP104,FCP105

## 第2回 久保食品工場監査実証 6

議事 番号	内容
073	下痢や嘔吐のケアについては、参考になる例がHPに掲載されているので確認を勧める。
074	長野県北信保健所の下痢に関する報告< <a href="http://www.pref.tochigi.lg.jp/e04/welfare/hoken-eisei/kansen/hp/documents/toirenoro_1.pdf">http://www.pref.tochigi.lg.jp/e04/welfare/hoken-eisei/kansen/hp/documents/toirenoro_1.pdf</a> >
075	保土ヶ谷保健所の嘔吐のケアに関する報告 < <a href="http://www.city.yokohama.lg.jp/hodogaya/bunyabetu/kenkou-iryou/noro.html">http://www.city.yokohama.lg.jp/hodogaya/bunyabetu/kenkou-iryou/noro.html</a> >
076	サラヤ汚物処理キット< <a href="http://pro.saraya.com/products/65128.html">http://pro.saraya.com/products/65128.html</a> >
079	監査の際、監査アンケートを従業員も含めて実施すれば良いのではないか。従業員教育のためにもやった方が良くと思う。

