

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」として少しづつ改善すること。

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 (アジアマリン有限会社), 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。

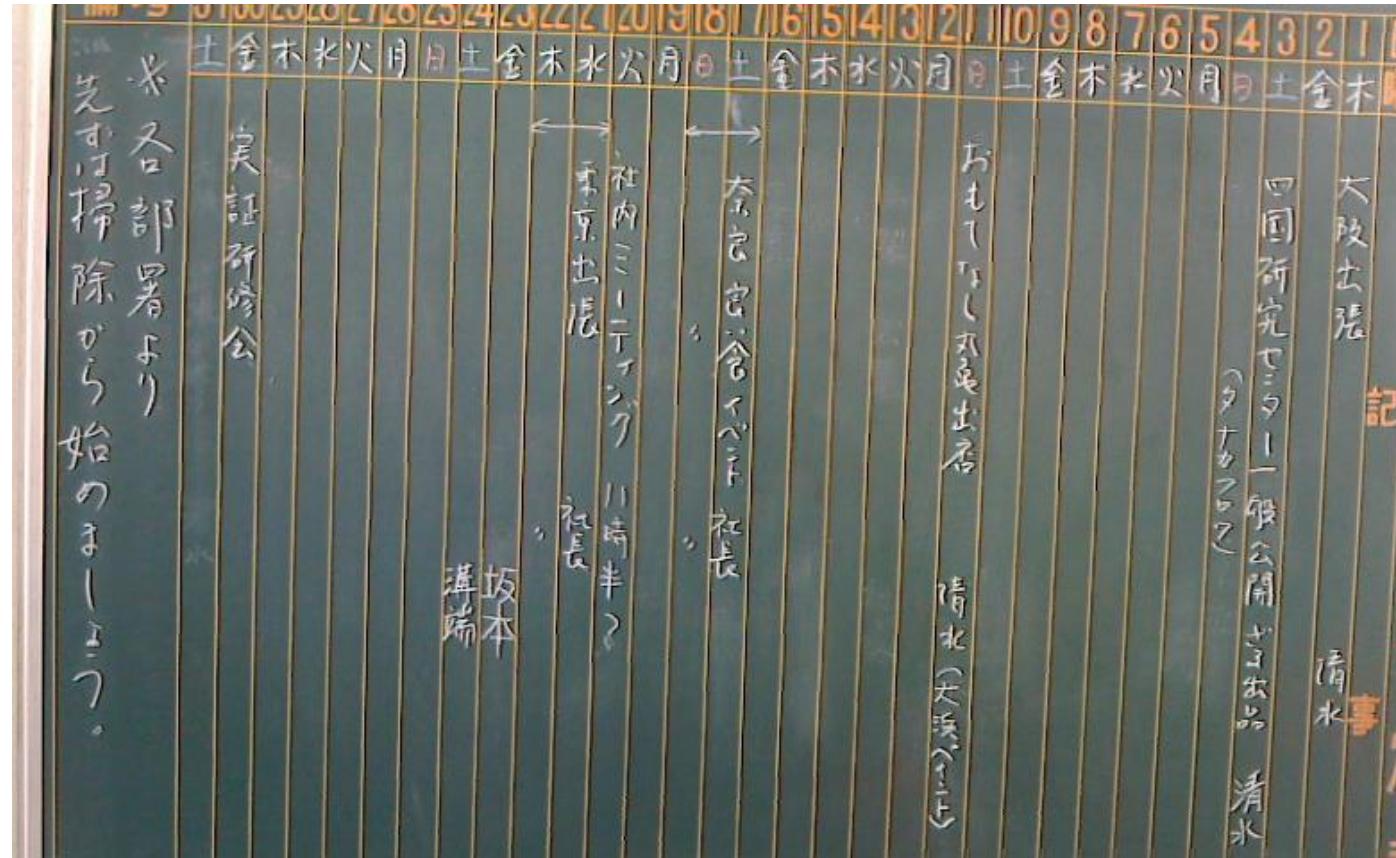
*3:監査対象は、工場内の冷蔵室、倉庫、操作室、作業室を対象とします。

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「先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、お金はかかる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つた。 | |

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、清掃した方が良いとのこと。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。 | |
| 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いかと思う。 | FCP35,FCP36 |
| 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。 | |
| 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。 | FCP37 |

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くら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る | |
| 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、直置きの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、良くなつた。 | 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言うこと。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< http://www.pref.tochigi.lg.jp/e04/welfare/hoken-eisei/kansen/hp/documents/toirenoro_1.pdf > |
| 075 | 保土ヶ谷保健所の嘔吐のケアに関する報告 < http://www.city.yokohama.lg.jp/hodogaya/bunyabetu/kenkou-iryou/noro.html > |
| 076 | サラヤ汚物処理キット< http://pro.saraya.com/products/65128.html > |
| 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いと思う。 |

