



安全安心への取組み



2021年6月から飲食店も含め、全ての食品関連事業者に対して HACCP の完全義務化が求められるようになりました。弊社では製造部門において HACCP を取得することはもちろん、食品卸売業としても HACCP の考え方に基づいた様々な活動を始めております。今回はその一部をご紹介します。



食品卸売業としての安全安心への取組み



食品卸売業では HACCP の認証制度はありませんが、業界として冷蔵・冷凍商品の取扱いに重きを置いた衛生管理の手引書が編纂されており、弊社でもそれを参考に取組みを進めております。

まずは HACCP 推進メンバーを選定し、商品の入出庫や保管、お客様への配送、施設全体の衛生環境の維持など、関連部署それぞれの立場で協議しながら衛生管理計画の作成を行いました。作成後は記録管理を行い、定期的な計画の見直しを行っています。

取組みにより、商品の入荷からお届けまで、継続的な温度・衛生管理を徹底することで、これまで以上に安全安心な食品をお客様に届けできるように努めております。

その他、万一品質事故が発生した場合でも速やかに対処ができる様、品質事故対応手順書を作成致しました。手順書は現場にもしっかりと理解が浸透するようにと、年に1回関係部署との連携やフローの確認を行うこととしております。

製造委託メーカーへの工場視察

弊社では HACCP に基づく衛生管理を実施しているほかにも、弊社の P B 商品開発、お客様からご依頼される商品開発（協力会社様などへの委託製造含む）において「安全」「安心」が得られる商品を継続的に供給することを目的に「商品開発管理規程」を制定しております。

今回、弊社お取引先の企業様より、辛味調味料の製造依頼（お取引様専用商品）があり、韓国産唐辛子の輸入、加工販売や韓国料理には欠かせないコチジャン、ヤンニン、サンチュ味噌、チョジャンなどの製造販売をおこなっている竹原商店(株)様とともに商品化を進めており、辛味調味料の商品仕様もほぼ確定したことで、11月11日に弊社の「商品開発管理規程」に沿って、竹原商店(株)茨城工場様を訪問しました。



竹原商店(株)様の工場訪問に際し、事前に製造工場、製造ライン（衛生管理など含む）についてチェックシートにもとづき41項目の内容を確認、訪問当日も同様に食品安全、衛生、設備面とともにアレルギー物質への対応など45項目の内容を目視で確認させていただきました。



竹原商店(株)様の工場内は整理、整頓がされ、清潔を保っており、弊社管理規程のチェック項目について問題がないことを確認し、弊社お取引先様専用商品の委託製造を安心して任せられる工場であることを確信しました。

弊社としては今後もメーカー様、協力会社（工場）様とともに「安全」「安心」に努めることで、お客様にはより一層の「満足」と「信頼」をお届けできる企業を目指していきます。



アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイーナオール無料**

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

日本国内では、2回のワクチン接種完了者が77%を超えていることが要因となっているのか、4回目の緊急事態宣言解除後、新型コロナウイルス感染者数は非常に少ないレベルで推移しています。

しかし、WHOが「懸念される変異株」に指定したオミクロン株が世界的に急速な感染拡大を見せており、日本においても空港検疫を中心にオミクロン株感染者が確認されています。

感染状況が落ち着いている現状を鑑み、十分な感染対策をしつつ、通常に近い営業へと舵を切る飲食店様も多いと思いますが、オミクロン株による感染状況を注視しながらの営業となり、予断を許さない状況が続きます。