

竹丸渋谷水産株式会社（白老郡白老町）

認証食品：塩たらこ

■取り組みのきっかけと認証取得までの道のり

平成11年に腸管出血性大腸菌O157対策を目的とした工場が完成しました。この工場は雑菌の増殖を極端に抑制するための【ドライ方式の加工場】で当時、道内外のお客様やスーパーなどのバイヤー、市場関係者などが毎日の様に工場見学や視察に訪れていましたところ、保健所の主幹から北海道HACCPの前身の評価事業を紹介され、平成15年には最高評価の“8”を取得していました。北海道HACCP自主衛生管理認証制度が出来てからはそちらへ移行する為にHACCPマニュアルの見直しや確認記録などの書類の見直しなどを約2年間掛けて行い、平成21年には北海道HACCP認証も最高評価の“8”で取得することが出来ました。



■苦勞したことや解決方法

施設面（ハード）に関してはある程度出来上がってましたのであまり問題はなかったのですが、マニュアルは確認書などのソフト面や従業員の意識付けが結構大変でした。

取得当初は「いつもやっている事を記録に残す事」が中々浸透せず、書類漏れやマニュアルが無かったなどが多かったのですが、保健所の方や、コンサルタントの方や外部の講習会などに積極的に参加するなどを繰り返す事によって、徐々に浸透していった従業員の方々の意識も上がって行きました。

一番気を付けていたことが『仕事を押し付けしないで各自で考えて行動してもらう』事でした。「これはこうやった方がいいのでは？」や「ここも掃除しましょう」など、各自が考えた事を意見してもらおう事、そして言いやすい環境を作る事によって、それが相乗効果となって衛生意識がどんどん上がって行きました。

あとは『工場を見てもらう事』です。バイヤーやコンサルの方、品質管理に関わる方や一般のお客様まで、見られる事によってお客様目線での工場の衛生管理も非常に勉強になりました。毎日現場仕事をしていると気づかない事などは、お客様から教えられる事も多いです。それを新たにHACCPマニュアルに導入する事によってより一層と衛生管理が強化されます。

今は当たり前のように出来るようになった書類書きですが、最初は非常に大変でした。それが更新や講習会などを重ねて会議を行っていくうちに従業員みんなの意識も変わってきました。

今も3年に1度更新していますが、コンサルに頼りきりではなくて、社内で毎月会議を行って意見交換や書類の見直しなどを当たり前のように出来るようになりました。

■認証取得のメリット

評価事業の時点からお取引先のお客様を始め、衛生管理面で評価して頂いておりましたが、北海道HACCP認証を取得してからはより一層それを強みとして、自信をもって商品を提供させて頂いております。

お客様からも「渋谷さんだから大丈夫だ。」と太鼓判を押してもらって、お客様を紹介して頂く機会も増えてきたり、衛生管理の厳しい店舗からも商品の提案を頂いたり販路拡大に大きなメリットになっています。

あとは従業員の意識です。

今は現場から「こうやりましょう」などの声が多いです。これは工場内の衛生管理では一番のメリットかもしれません。

これからも進化していけるように、北海道HACCPと共に成長していきたいです。



■こんな商品をつくっています

認証商品である塩たらこは、伯方の塩と倶多楽湖の恩恵を受けている虎杖浜の美味しい水を使い、鮮度の良い原卵だけを使用して真心込めて製造しております。

また、認証商品以外でも辛子明太子・味付数の子醤油漬け、数の子松前漬けやいくら等々、多種商品を扱っております。

皆様のお手元に届くまで徹底した衛生管理で安心・安全な商品をお届けします。

お求めは・・・

竹丸渋谷水産オンラインショップ (<http://www.shibuyasuisan.com>)

