

株式会社北海道チクレンミート北見工場（北見市）

認証食品：牛部分肉

■取り組みのきっかけと認証取得までの道のり

この工場が稼働した当初から、HACCPに取り組むという、そういう内容のものはやっていたんですよ。

北海道に認証制度があるというところで、せっかく取り組んでいるんで、認証を受けてみましょうというところがきっかけで、取組をスタートしました。講習会を受けたり、本部の品質管理部門に教えてもらいながら、3年かけて認証を取得しました。

■苦労したことや解決方法

大変だったのは、まずは書類作りですね。今やっていることを書類の形にするというのを、どういう風にしていったらいいかなという。

みんなにわかるように作らなければいけないというところが、手こずったかなと思います。

書類を一つ作って、現場と擦り合わせて、チームと擦り合わせて、「こうだな、ああだな」という話し合いもしながら進んでいったところですね。

「より良いものを作るんだ」というのが根本的なところですから、清掃など基本の衛生管理が一番大切と思っているので、「当たり前のことをみんなで指摘しあいながらしっかりやろうよ」と基本的なところから指導していきました。

初めて認証を取得する時に、いろいろな改善をしたのですが、HACCPチームのメンバーから現場の担当に改善策を落とし込む中でいろんな議論をしました。流れだったり手順だったり、一から十まで過程を説明したり。自分も勉強になったところも正直ありながら、そこでだいぶ現場の従業員にHACCPの知識が浸透していったかなという思いもあります。

みんなが衛生に関して、知識を高めていったということが認証につながったのかなと思います。



■認証取得のメリット

外部の監査が年に何回かあるので、指摘がだいぶ少なくなってきて、やっтерことを示せるという意味合いでは、やはりHACCPをやってきてよかったというのは大きいかなと。認証を取得していると業者の方の見る目が変わります。監査がスムーズに進むようになりましたね。事前に準備する必要がなくなったというか、いつも通りやっていっことをいつも通りにやる。要求事項に十分対応できているというのもあるって、大変ではない。良かった点はこれが一番ですね。

従業員は現場内でいろんな会話をしているところもあるって、話し合いをしながらより良くやっている、という感じがするんです。例えばなんですけど、冷蔵庫の扉を開けたら早く閉めるだとかそういうちょっとしたところですね。そういったところはみんな気を使いながら、「開いてるよ、閉めなさい。」と現場内でやっているので、私が一から十まで言わなくてもやってくれてるかなと。そういうのを見ていると意識が植え付いているなと思います。

衛生管理を維持していくというのがベースに有るので、認証を更新することによって、改めて意識して見直しできることもありますからね。

■こんな商品をつくっています

弊社は、北海道で育てた健康な肉牛を加工流通する食肉加工工場です。

皆様へ、より安全性が高く、新鮮かつ高品質な食肉製品を安定供給するため、平成8年からHACCPシステムに基づく衛生管理を導入して参りました。

現在、道が推進しております「北海道HACCP自主衛生管理認証」を取得（平成23年度）、今後も更なる衛生管理を旨とし、皆様においしいお肉を提供できるよう努力して参ります。

