

沼田町農産加工場（雨竜郡沼田町） 認証食品：トマトジュース

■ 取り組みのきっかけと認証取得までの道のり

平成26年に現在の新工場の竣工と併せ衛生管理手順のマニュアル化を目指し、本認証制度の導入に取り組みました。認証取得は製造品目の中で最も販売数量が多く、製造工程が複雑なトマトジュースにしようと考えていました。

工場運営のノウハウを深めるためHACCPの担当者がHACCPを理解することから始めました。HACCPについては、保健所をはじめ民間のコンサルタントからアドバイスをもらい、その後は、社内で研修等を実施し、周知徹底しました。

社内研修は現在まで継続的に行うことで理解を深めてきました。



■ 苦労したことや解決方法

製品の製造基準の数値化や衛生面の問題とそれに対する改善点の洗い出しなど時間のかかる手順は多くありました。以前は職場内での不文律が多く、体系的な書類作りがされてこなかったために必要な文書の作成も課題の一つでした。

徹底した工場内環境の確認と職員の意識改革を行うとともに、自分たちだけでは足りない部分は民間のコンサルタントの協力を受けました。

その結果、管理事項の見直しなど多くの課題が見つかり、それを職員とともに改善することでHACCPの構築を進めることができました。

また、当初導入時から認証の更新までに大小様々な改善点がありました。原料・製品・資材その他の取り扱いについてのルールや工場保管サンプルの採取方法、微生物検査の実施対象・頻度などの明文化などを行ったほか、制度導入時には一般的な内容にとどまっていた清掃や保守点検の項目を当工場にあったものに更新するなどの最適化を行いました。

■ 認証取得のメリット

取引先からの要望事項の欄には、必ず衛生管理に「HACCPを導入しているか?」といった確認事項があります。北海道HACCP認証取得後は、その旨を記載することで取引がスムーズになりました。

もちろん、現場ではこれまで経験値から問題ないと行っていた個々の作業内容が、科学的な根拠に基づき問題ないことを理解し行っているため、作業する職員の安心感につながっています。

他の製造アイテムのHACCP導入もやり方を理解しているので、問題なく取り組んでいます。最も複雑な製造工程のものから取り組んだため、他の商品でも展開するのは比較的やすかったです。

認証取得のきっかけにもなった隠し事のないよりよい商品を作ろうとする取り組みは、製造施設単独で完結するものではありません。どうしたら美味しい原料（トマト）になるか模索する生産農家とそれを支援する関係機関（農業改良普及センターなど）。その原料を最大限に生かす努力を続ける当社は困ったときには関係機関（保健所など）にすぐに相談します。そして、販売先や消費者のご縁を生かして、原料の生産農家から、製造施設、消費者までの一貫した「安心・安全」の管理がはぐくまれていることが当社の強みだと考えています。

HACCPが制度化された現状では衛生管理の向上はもちろんのこと、品質の向上と販路拡大が大きな目標です。北海道内において、沼田町は加工トマトシェア拡大を目指し、一大産地を形成できたらと考えています。

■ こんな商品をつくっています

トマトは契約生産者による露地栽培。

支柱も立てず、大地にころころころがりながらたっぷり太陽を浴びて赤くなります。糖度も高く、リコピンもいっぱい旬の美味さがギュッと詰まっています。肉厚で水っぽい生食用のトマトとはひと味違う、とろりと濃厚な味わいが楽しめます。真っ赤に完熟するまで待って収穫したトマトを使用。

甘くて果肉感のある濃厚な味わいです。

お求めは沼田町内小売店、深川道の駅（ライスランド）、きたキッチン（札幌市）

