



[表紙の人] 大沢 一彦氏

09 [独創の秘訣]
異分野に挑戦する 東京工科大学 学長 軽部 征夫

11 TOP INTERVIEW

日本食研 ホールディングス(株)

大沢 一彦 会長

創業50周年で
売り上げ1100億円を目指す

15

特集

生物学的 ハザードを防ぐ

CHAPTER1 予測微生物学へのアプローチ

16 基調記事 食品製造業における予測微生物学の活用
北海道大学大学院 小関 成樹

20 企業事例 (株)明治における予測微生物学の活用
(株)明治 松原 裕樹

CHAPTER2 リステリア菌最新動向

24 基調記事 リステリア菌の特徴とその制御法
(株)キュー・アンド・シー 武士 甲一

28 解説 食品中のリステリア・モノサイトゲネスに係わる
食品健康影響評価
食品安全委員会 微生物・ウイルス専門調査会専門委員 豊福 肇



リステリア菌



ハナマルキ(株) 伊那工場



ハナマルキ(株) 大利根工場



長田 賢隆 氏



大久保 尚行 氏



(株)旬菜デリ 昭島事業所

34

W ルポ&インタビュー

ハナマルキ(株) 伊那工場／大利根工場

34 工場ルポ 伊那工場 無添加味噌の生産拠点、業務用・加工用比率は6割

41 工場ルポ 大利根工場 家庭用の主力工場、液体塩こうじ充填ラインも新設

48 インタビュー 伊那工場長 長田 賢隆 氏
品質や安全を重視した工場運営を実行50 インタビュー 大利根工場長 大久保 尚行 氏
理想は、改善提案が活発になされ、
皆の力で進化していく工場

52

[TOPIC]
食品企業の発展に貢献できる人材を育てる
東京工科大学応用生物学部

54

[工場修繕 プロの視点] 新連載
工場内の手すりがさびてボロボロに (衛)ハヤック・(衛)林塗装 林 昌元

56

[企業体質を変える! 静の5Sと動の5S] 新連載
5Sで企業を変える えちぜん改善実践舎 越前 行夫

58

[どうなる? 食品表示]
アレルギー表示 国立大学法人 東京海洋大学 湯川 剛一郎

60

新工場紹介

(株)旬菜デリ 昭島事業所

キューピーグループの首都圏におけるサラダ・惣菜生産拠点

70

[ソフトでできるリスク管理]
原材料と製品の倉庫保管の点検 (株)フーズデザイン 加藤 光夫

72

[現場で役立つ人財育成 -食品工場の実践的従業員教育-]
方針管理活動から その2 問題意識醸成から目的意識の浸透へ (衛)星加 落 亨

74

[コミュニケーションから見る クレームのない工場づくり]
ISOとコミュニケーション 後編 小野 晴寛

77

[Seminar Report]
DNV サプライチェーンフォーラム開催 DNV[TOPIC]
食品偽装対策が適用範囲に GFSI

80

[製品紹介]
(株)エバーライツ／住友電気工業(株)

81

[株価からみた食品企業動向]
ヤオコー 消費増税でも勝ち抜く企業体質 21期連続最高益見込みに死角なし

23 [セミナー]

26・66 [BOOK]

82 [奥付]