



月刊

食品工場長

CONTENTS

FIRST

MONTHLY FOOD PLANT MANAGER

NOVEMBER 2014 No.211



[表紙の人] 明関 美良氏

- 09 [イチからのモノづくり].....
 大量生産を前提としたモノづくり
 日本初のレトルト食品 開発と技術の連鎖
 公益社団法人日本技術士会登録食品技術士センター 江本 三男

11 TOP INTERVIEW

マルトモ(株) 明関 美良 社長

創業1世紀に向け、100年後も 支持される企業ブランド構築へ

- 15 [TOPIC 衛生管理].....
 食の安全性への要求に対応する
 洗浄剤と総合管理プログラム
 日本エヌ・シー・エイチ(株)

17



ノロウイルス感染 から工場を守る

- 17 基調記事 工場で実施すべきノロウイルス予防策をチェックしよう
 イカリ消毒(株) LC環境検査センター 吉浪 誠
- 22 先進企業事例 (株)鮎忠 東京セントラルキッチン
 ノロウイルスの感染予防
 1年を通し朝礼で意識付け
- 26 関連機器紹介 安全紫外線照射・熱風併用式手指殺菌装置
 「New スーパー M CS-1500」
 (株)セントラル・セブン



(株)鮎忠 東京セントラルキッチン



三州製菓(株) 埼玉第二工場

28 新工場紹介 三州製菓(株) 埼玉第二工場

日本一の安全・安心な工場 地域の食育や交流の場に

- 36 [ソフトでできるリスク管理].....
 食品接触面の洗浄 (株)フーズデザイン 加藤 光夫



39

特集
2

実践！ フードディフェンス対策 〈2部〉

39 **スペシャルインタビュー** 意図的な食品汚染を想定し危機管理意識の向上を
奈良県立医科大学 今村 知明氏

46 **ENQUETE** 読者 100 社による「フードディフェンス」アンケート調査結果

52 **FOCUS1** レンタルユニフォームの入出荷管理用RFID耐洗
タグをユーザーの入退室管理システム構築で活用
(株)ミューチュアル

54 **FOCUS2** フードディフェンス対策にも有効な生産管理システム
(株)トウ・ソリューションズ

56 **[正しく理解しよう! HACCP の考え方]**
食品安全を支えるハザードの管理手段
- ISO 22000 構成主要 4 要素: ③前提条件プログラム (前編) -
湘南ISO情報センター 矢田 富雄

58 **[注目企業紹介]**
(株)精工
最新機種を導入し、さらにクリエイティブな包装資材メーカーへ

64 **[製品紹介]**
栗田工業(株)

65 **[View]**
充填工程の「パズル化」で多品種対応
(株)ナオミ

68 **[PRP 確立奮闘記 ~中小企業の汗と涙の物語~]** **最終回**
食品安全チームの完結編 チームの成長...それは知恵を出し合うことの巻
食品安全のための前提条件プログラム研究会 (PRP 研究会)

70 **[Close Up]**
新工場で始めるエネルギー改善
FEMSと最新式温・冷水供給システム
(株)フレッシュダイナー 山形工場

74 **[株価からみた食品関連企業動向]**
あみやき亭 決算発表一番乗り 中間期増額で通期も増額へ

75 **[目指せ! 品質トラブルがなく、安全・安心な食品をつくり出せる工場 下]**
全員参加の活動で設備管理力を強化しリスクを低減
(株)日本能率協会コンサルティング 石橋 昌博

78 **光るモノづくり 中小食品メーカーの挑戦 (株)石川そば製粉所**
「氷温寒熟そば」で地域活性化に貢献



(株)石川そば製粉所

- 37 [INFORMATION]
- 64 [NEWS]
- 69 [NEWS]
- 82 [奥付]