

- 9 [問われる食の安全と安心]  
遺伝子組換え食品の表示  
東京大学 名誉教授 唐木 英明

11 TOP INTERVIEW

## よつ葉乳業(株)

有田 真 社長

付加価値の高い家庭用乳製品で  
売上高 1200 億円を目指す



[表紙の人] 有田 真氏

15 特集1

## 食物アレルギー事故を防ぐ

- 15 基調記事 食品製造現場の食物アレルギー対策  
(公財)ニッポンハム食の未来財団 山田 良司  
日本ハム(株) 鶴田 慎太郎

- 20 先進事例 アルファー食品(株)  
アレルギー物質 27 品目不使用  
非常食 5 品目を専用工場で製造

25 ルポ&インタビュー 印南養鶏農業協同組合 食品センター

- 25 工場ルポ 「わが子にも食べさせたい」  
添加物を極力使わない食肉加工品作り

- 35 キーパーソンインタビュー 常務理事 特販部 部長 岩田 正明氏  
食品製造部 品質保証部 部長 徳永 和文氏  
特販部を設置し一般市場の開拓を目指す

- 38 [内部監査の有効活用]  
内部監査の進め方  
コンサルタント 永坂 敏男

- 40 [ペストコントロールから始まる HACCP の一般的衛生管理]  
ペストコントロールの観点から見た  
食品製造施設における注意点 (後編)  
NPO 法人食品安全ネットワーク 米虫 節夫、奥田 貢司、金山 民生

- 42 [従業員のやる気を引き出す 12 のヒント]  
誕生日を活用しよう!  
Happiness-Success コンサルタント ジーン・中園



印南養鶏農業協同組合 食品センター



岩田 正明氏



徳永 和文氏

43

特集2

## ヒューマンエラーのメカニズムと対策

43

基調解説

ヒューマンエラー、その本質的原因を考える

コンサルタント・テクニカルライター 佐田 守弘

48

実践編

コンサルティング事例で解説する  
ヒューマンエラー防止対策

(株)日本コンサルタントグループ 中山 明

52

実践事例

ハウス食品グループ本社(株)

ハウス食品グループでの食品表示チェックの着眼点

57

特別寄稿

前提条件の整備とHACCP計画を軸にした  
ヒューマンエラー防止対策

マルシン食品(株) 新保 勇

61

FOCUS

「ロックアウトタグアウトで想定外をなくす」…… 日本ブレイディ(株)

62

[マンネリ化を防ぐ5S講座]

3Sの徹底で清潔な職場を維持 (一社)中部産業連盟 山崎 康夫

64

[原料原産地表示と食品偽装対策]

食品表示の法体系と食品偽装問題への対応

イカリ消毒(株) 石黒 厚、塩田 智哉

70

[Pick Up!]

第1回 FABEX フードテック関西 2017 注目出展企業紹介

72

[ソフトでできるリスク管理]

力量の仕組みを作る〈1〉 (株)フーズデザイン 加藤 光夫

75

Close Up! 空間環境を変える、デザインする

75

「Plasmacluster Professional」の目指す先  
シャープ(株)

77

「Plasmacluster Professional」のモデルケース

マックスバリュ東海(株) イオン長泉ロジスティクスセンター水産加工室

79

[HACCP導入 誌上コンサルティング]

チェックリストで現状把握

—衛生対策実施状況をチェックし、HACCP導入につなげる—

NPO HACCP実践研究会 本間 忠雄

82

[原因別食品回収事例]

84

[ナリア アカデミー]

今月のテーマ: 有害生物「予防編」 (株)レジェンド・アプリケーションズ 源 竜弥

86

[食品関連の特許情報]

88

[製品紹介] 菱熱工業(株)/ (株)トヨックス/アイキュージャパン(株)



マックスバリュ東海(株)  
イオン長泉ロジスティクスセンター水産加工室

47 [TOPIC]

65 [NEWS]

90 [奥付]