

9 [未来につなぐ農と食]  
農業分野のデータ連携・共通化 穀物乾燥貯蔵施設協会 戸谷 亨

## 11 TOP INTERVIEW

### (株)ヤヨイサンフーズ 大西 宏昭 社長

業務用冷凍食品を柱に世の中の変化を  
的確に捉えた商品の製造を継続



[表紙の人] 大西 宏昭氏

## 15 特集 食品工場の防災・減災対策 ～水害リスクマネジメントから考える～

15 解説 事業継続のための水害対応版BCP作成のポイント  
(-財)国土技術研究センター 邱 中睿

20 事例1 壽高原食品(株)  
台風19号による浸水被害からの復興 搾汁ラインから  
順次復旧後、今年6月に新・豊野工場稼働へ

24 事例2 コカ・コーラ ボトラーズジャパン(株)  
西日本豪雨災害からの復興  
本郷工場に替わる広島工場が稼働

28 技術 FOCUS 1 アルミニウム合金製脱着式止水板「浸水ストッパー」 ..... 旭日建設(株)

29 技術 FOCUS 2 プラスチック製雨水貯留浸透施設「テンレイン・スクラム」 ..... 天昇電気工業(株)

30 技術 FOCUS 3 シャッター補強材「シャッターガード」 ..... 南国殖産(株)

31 技術 FOCUS 4 BX止水板「ラクセット」「ラクセットSDタイプ」 ..... 文化シャッター(株)

32 技術 FOCUS 5 「災害早期復旧スペシャリスト」 ..... ベルフォアジャパン(株)

33 技術 FOCUS 6 浸水防止立体シート「マジックダム」 ..... (株)公益創造センター

33 技術 FOCUS 7 防水板・防水扉「ミズガード」シリーズ ..... 豊和工業(株)

34 [フルカラー工場虫図鑑]  
寄生バチ(ハチ類) イカリ消毒(株) 佐藤 英明

## 36 新工場紹介 (株)アサヒL&C 阪神カミッサリー第2工場

加熱ラインを導入し  
プリフライの鶏から揚げなど外販商品の生産を拡大

52 [CLOSE UP!] 広告企画  
エネルギーサービス「Enerico」とコージェネレーションシステムを  
導入し、省エネ・BCPを実現  
日本ホワイトファーム(株) 知床食品工場



壽高原食品(株) 新・豊野工場



コカ・コーラ ボトラーズジャパン(株)  
広島工場



(株)アサヒL&C  
阪神カミッサリー第2工場

食 品 の 生 産 拠 点 を 支 援 す る 情 報 誌

- 56 [コーデックス「食品衛生の一般原則」改訂のポイントと運用課題]  
コーデックス「食品衛生の一般原則 2020年改訂」  
「第1編 適正衛生規範」の主な問題点〈2〉 大阪府立大学 日佐 和夫
- 60 [品質不正を生まない風土づくり 品質管理の再検証]  
品質管理と標準化 -作業のための楽譜がありますか?- 食品安全教育研究所 河岸 宏和

61 **特別企画** **食品工場とeラーニング**

- 61 解説 eラーニングの有効性と活用法  
特定非営利活動法人日本イーラーニングコンソシアム
- 67 食品工場にお勧めの eラーニング 1 動画マニュアル作成ツール「tebiki」 ..... Tebiki(株)
- 68 食品工場にお勧めの eラーニング 2 従業員教育ツール「eラーニング」 ..... ライオンハイジーン(株)
- 69 食品工場にお勧めの eラーニング 3 衛生教育eラーニング「イカリスマートキャンパス」 ..... イカリ消毒(株)

- 70 [ナリア アカデミー]  
危険エネルギー Vol.3 危険エネルギーを抑制するLOTOって何?〈下〉  
文・作画:(株)ラキール 源 竜弥
- 72 [特別連載REPORT] 広告企画  
シミュレーション技術を活用した中小食品製造業の生産性向上支援プログラム  
リサーチ・分析支援 (一社)日本惣菜協会 & Team Cross FA

- 75 [チームリーダーのためのファシリテーション]  
話し合いを「見える化」しよう NPO法人日本ファシリテーション協会 堀 公俊
- 76 [ソフトでできるリスク管理]  
食品工場点検のポイント〈2〉湿度 (株)フーズデザイン 加藤 光夫

- 78 [今月お勧めの展示会]  
第1回 フードテック ジャパン 大阪 注目の出展企業 ..... (株)中西製作所

- 79 [食品工場の稼働を止めない 設備・機械の保守・点検方法]  
設備・機械の保守・点検PDCAサイクルの構築  
わたなべコンサルタントオフィス 渡辺 信吾

- 80 [PICK UP! 食品工場に役立つ新技術]  
「エミュレーションエンジニアリング」「smartBioSystem」  
三菱ケミカルエンジニアリング(株)

- 82 [微生物レベルの清潔を目指す——食品衛生7S]  
食品衛生7SとHACCPで従業員の衛生意識が向上 (有)アサヒ屋 三宅 義夫  
全ラインの微生物レベルでの洗浄・殺菌効果を検証  
マニュアル作成により製品の品質向上へ 大豆工房(株) 富永 勲生

- 89 [アメリカ食品安全行政の歩み～HACCPからHARPCへ～]  
飼料と生鮮野菜・果物の安全性を高める規則 アメリカ食品産業研究会 吉田 隆夫

- 90 [原因別食品回収事例]
- 95 [製品紹介] アース環境サービス(株)/ミドリ安全(株)
- 96 [食品関連の特許情報]



(有)アサヒ屋



大豆工房(株)

- 65 [Information]  
69 [Research]  
98 [奥付]

\* [新型コロナウイルス関連 調査・リポート] は休載します。