

平成 29 年 7 月 25 日

お客様 各位

城北麵工株式会社

再発防止に向けた取組状況について

当社は、昨年 11 月の餅製品のカビ発生に伴う自主回収について深く反省し、今後はお客様はじめ関係者の皆様方の信頼を回復できるよう、食の安全安心の実現に向けた具体的な再発防止・対応策につきまして、お知らせ申し上げます。

記

1. カビ発生原因について

個包装餅には袋内の酸素量を少なくするために窒素置換を行っております。窒素置換の窒素は窒素発生装置で窒素を発生させ供給をしております。この度は、窒素発生装置 2 台の内 1 台が故障し、窒素の供給が不足する状態にありました。

包装機 1 台を稼働させた時は問題ありませんが、包装機 2 台を稼働させると一部の個包装餅に窒素が十分に供給されない状態にありました。そのため、低酸素状態になるまでに時間がかかってしまい一部の製品にカビが発生してしまいました。

2. 再発防止策について

窒素発生装置・窒素置換装置の運転マニュアルを再確認し、マニュアル通りの運用を徹底し記録するよう指導致しました。

クリーンルームへの入室手順、クリーンルーム内での手袋殺菌洗浄の手順の再指導を実施致しました。また、製造場所へのアルコールの設置と使用励行を指導して、衛生作業のより一層の徹底を図ります。

- ・餅以外の物に触れた場合はアルコール消毒を必ず実施する。
- ・定期的に手のアルコール消毒を実施する（30 分に 1 回）

製造工程で汚れなど付着などの汚染源がないか、異常がないかを点検し問題がないことを確認致しました。また、清掃マニュアルを再確認し、マニュアル通りの清掃の徹底を指導致しました。

3. 再発防止へ向けた取組状況

窒素発生装置の異常の有無、窒素置換装置の流量の数値確認を実施するため、帳票を改定し運用をしております。

個包装餅を低酸素状態にする時間を短縮するため、個包装袋に使用している材質の変更を実施致しました。

OP20 μ /PE35 μ → ポロフレッシュ OP20 μ /PE35 μ

清掃後の確認を商品管理統括グループで実施し（毎回実施を 1 ヶ月実施、現在は不定期で実施）、残渣のないことを確認し、残渣があった場合は再清掃をしております。

4. 社内のフードディフェンス体制について

第二クリーンルームへの指紋認証での入退室管理の実施。

第二クリーンルーム・精米所通路へ監視カメラを設置（録画 1 年間）。

第二クリーンルームでの入室チェック実施（毎月 1 回）。

以上