

# 「食の安全」管理強化

## 旭物産 3工場が国際規格取得

カット野菜製造の旭物産（水戸市平須町、林正二社長）は、食品製造現場の安全管理に関する国際規格「FSSC22000」を県内3カ所の全工場で取得、食の安全に対する取り組みを強化する。

「異物混入」や「産廃食品の横流し」など消費者の安全性に対する信頼が揺らぎつつある中、より厳しい水準の生産体制を構築し、市場ニーズに応える。



FSSC22000はオランダの食品安全認証財団が開発した国際規格。ISO22000が定める衛生管理に加え、異物混入や表示偽装などに対する具体的な防止策についても求められる。県内で取得しているのはほとんどが大手メーカーで、取得のハードルは高い。

昨年12月に国際規格「FSSC22000」を取得した鉾田工場・鉾田市  
秋山

同社は2013年に生食用カット野菜を生産する水戸工場（同所）、14年にモヤシ加工の小美玉工場（小美玉市先後）、昨年末にはタイコンのつまを生産する鉾田工場（鉾田市秋山）でそれぞれ取得。県内全ての生産工場で安全管理体制を強化した。さらに17年2月に稼働する予定の新工場（水戸市高田町）でも、同規格に対応させる。

各工場では、外部からの異物混入を防ぐため、入り口ドアを多重化。生産設備は鉄製からステンレス製に置き換えるなどし、さびの混入を防いだ。製造日や消費期限の誤表示対策として、複数スタックによる検査体制も確

立した。このほか、本社と各工場に計34人で構成する「食品安全チーム」を編成。各工程ごとにチェックリストを作成し、トラブルを事前に防ぐ仕組みを構築した。チェック項目は約200項目に上り、トレーサビリティ（生産管理履歴）の強化にもつなげた。

少子高齢化に伴う市場の縮小傾向や食品への安全性が揺らぐ中、高付加価値の商品提供で消費拡大を目指す考え。林社長は「日本人の野菜摂取量は不足している。安心安全で食べやすい商品を提供することで国内消費量を増やしていく。また市場を拡大する余地はある」と話す。

同社の15年9月期の売上高は112億円。FSSC認証や新工場稼働により、今後10年以内に売上高を150億円まで引き上げる計画だ。

（前島智仁）