

プリマハム株式会社
生産本部 品質管理部

食品安全への取組み

当社では、経営理念に「商品と品質はプリマの命」と掲げております。食品安全は最優先事項として、お客様の視線に立った、安全・安心でおいしい商品の提供を心がけ、世の中に「なくてはならない会社」を目指しています。

認証の狙い、取得を決断した理由

FSSC22000 の一般衛生管理に関する要求事項は、建物の構造、ユーティリティー、資材の管理、要員の一般衛生、フードディフェンスなど 14 項目にわたり、やるべきことが明確かつ詳細に示されています。これまでに当社は、HACCP や ISO22000、AIB 国際検査統合基準などを組み合わせて食品安全管理体制を構築して参りましたが、これをさらに強固なものにするために FSSC が最適と判断し、取組むことと致しました。

認証活動で注意したところ。ここだけは、こだわった

認証を取得することを目的とせず、なぜこの要求事項があるのか、その本質をよく考えながら活動し、現場改善することに重点を置きました。

実施してよかったところ。変わってきたところ

構築していく中で、特にボイラーや圧縮エアー、空調設備などのユーティリティー関連における危害分析の重要性について再認識することができました。

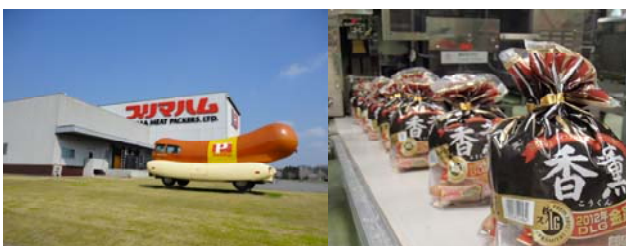
また、構築チームには、総務部門、生産技術部門からも参加したことで、今まで以上に工場全体で食品安全に取り組む姿勢になりました。

今後、実施したいこと

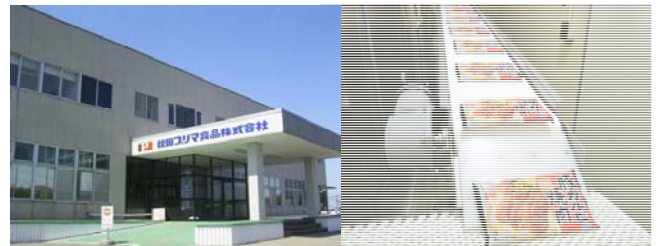
今回は、改善活動のモデル工場と位置づけていた三重工場と子会社の秋田プリマ食品（株）で認証取得しました。今後は、この 2 工場で構築したものを他の工場へ展開していきたいと考えています。

【FSSC22000 登録証授与式の様子；

日本環境認証機構蛭田社長（右）、当社松井社長（左）】



【三重工場】



【秋田プリマ食品(株)】