

視察レポート

作成者 市川営業所 佐々木洋輔
視察日時 平成 28 年 7 月 28 日
視察参加者 市川営業所 齊藤(健) 齋藤(洋) 佐々木
松戸営業所 中村課長 清水係長 植村主任
深山 細渕 謝花 浅田 三浦 田中

視察場所 株式会社 相原鶏業
東京都江戸川区南篠崎 1-12-24

株式会社 相原鶏業 外観



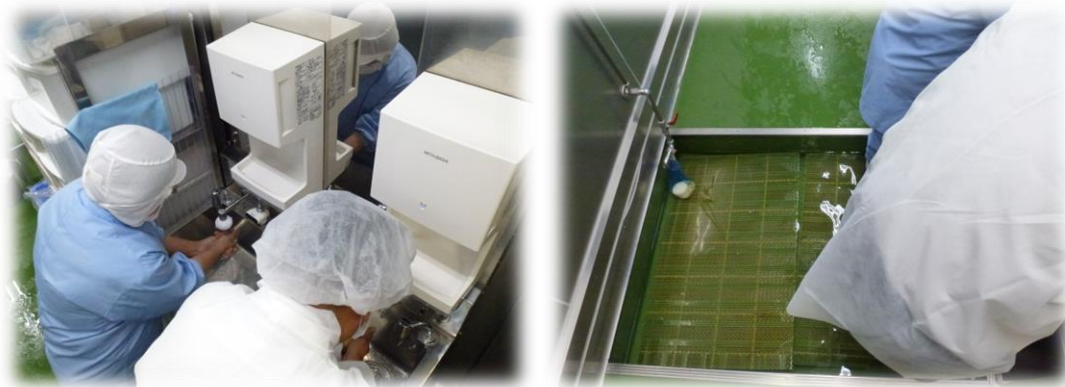
2F にて不織布白衣・帽子・マスク・長靴を着用し、2 班に分かれて 1F の加工場内を見学させていただきました。

入口や 2F の事務所・休憩スペースなどは白を基調とした造りですが、白い壁が白いまま保たれており清潔感と共に明るく感じました。



場内入口にはシートシャッター、エアシャワーが設置されていましたが、エアシャワーについては稼働していませんでした。

※エアシャワーについては後日、正常に稼働することを確認しています。



シャッター通過後、加工場手前にて次亜塩素酸ナトリウムの入った足場で靴底を消毒しながら手洗い、アルコール消毒を行います。



加工場はワンフロアになっており、鮮度保持の為、年間を通じて15℃以下に保たれています。手前でこの日は鶏ハツ(心臓)など飲食店向けの焼き鳥用の加工、奥では鶏もも肉の加工が行われていました。作業台や棚、壁などにステンレスが多用されており清掃がしやすい作りになっています。場内は清潔に保たれており、作業台はもちろん、床面に汚れやゴミが落ちていることもなくきれいな状態を保っていました。



部位別で深夜入荷したものを開封、切身、こま等の加工を行い、計量、袋詰めされ、その後学校給食向けのものは冷蔵にて保存、その他、凍結保存するものもあるとの事でした。
まな板は清掃のほか朝夕で各1回ずつ交換。
作業される方は熟練の方は使用していませんでしたが、手を切りやすいとの事で白の布手袋を使用していました。



その日の注文内容をノートに書き写したものが作業台のそばにあるほか、注文書が壁にも貼ってあり、ダブルでいつでも確認、チェックができるようになっていました。

保管庫内



0℃～3℃にて保存。学校給食向けなど冷蔵品は前日に作ったものをここで保管し翌日納品されます。

扉、シートシャッターを経て外に直結しており、外気に触れる時間が少ないまま保管庫からトラックに積みこむ事ができる作りになっていました。

冷蔵庫・冷凍庫



80～90 種類 部位別に整理され保管されていました。

～視察を終えて～

建物がおよそ築3年とのことで新しいとはいえ、全体的に清掃が行き届いておりとても清潔な印象を受けました。

休憩中の従業員の方とお話しした際にも「汚れてからきれいにするのはなく、きれいなものをきれいなまま保つように心がけている」との事で5Sに繋がる取り組みがしっかりと定着していると感じました。

今回、衛生管理・品質管理をしっかりと行っている現場を視察することが出来、安心して相原鶏業の商品を納品・紹介することが出来ると感じました。

今回の視察を今後の仕事に役立てていきたいと思えます。

以上