

『三求化学工業株式会社 視察レポート』

18.8 植村

訪問先 三求化学工業株式会社
住所 東京都目黒区目黒本町 1-13-23 (本社・工場)
参加者 清水課長補佐・謝花・浅田・植村 (松戸営業所)
斉藤(健)・後藤・相田・藤田 (市川営業所)

普段使用しているアレルギー不使用粉末調味料 (コンソメ、だしの素、等) の製造工程、袋詰め見学を目的に訪問させて頂きました。

《会社案内》

昭和 23 年設立。動物油脂の製造販売から始まり、現在は粉末スープ受託製造・包装を中心に企画、相談、開発、試作等の他社メーカー P B 商品製造も行われている。

小袋商品であれば、1 日 3 万食程度まで対応可能で、最少では 1000 食程からも生産可能。



外観正面

営業担当の池課長と



外観正面出荷口

最終的に製品はこちらから出荷されていきます。

大きく分けて 2 区画。

2F の混合室 (原料を混ぜる、一時保管) と

1F の充填室 (混ぜたりはせず包装、検品) になる。

それに付随して搬入口、保管場所、洗浄室、梱包場所、出荷口となる。

まずは入口にて、衛生面を整えて。



エアシャワー



5S活動行われております



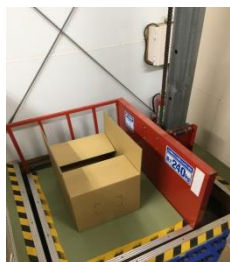
1F 充填室入口

1Fにある搬入口へ

エレベーターを使い、2F 混合室へと原料を運びます。



1F 搬入口



運搬用エレベーター



森給食と同じ
プラパレットでした。

2F 混合室（配合）

ここでは原料の保管と当日生産される原料を、配合日報（企業秘密の為写真は無し）に基づいて配合し、容器に移し替える場所。

約 500 種類程管理し、そのうちブレンドされるアイテムは 300 種類程。

常温で管理しているが、空調が効いている為暑くはない。

コンタミネーション含め、そば、落花生商品は取り扱っていない。

半年に 1 度外部機関によって、タンパク質検査を実施。

開封された原料は結束バンドで閉じ、右側写真の棚にビニールカーテンで区別して保管。未開封の物は積み上げられた状態。



全体



隔離した開封済み原料

専用容器に移された原料は、隣の部屋で混合機にかけられる。

1回の配合日報で、約 600 k g ~ 800 k g 位まで生産可能。

アレルギー、衛生面を考慮して1日、一窯一種類で稼働している。

設備としては、混合機（リボンミキサー）1500 L × 4 基、500 L × 1 基。



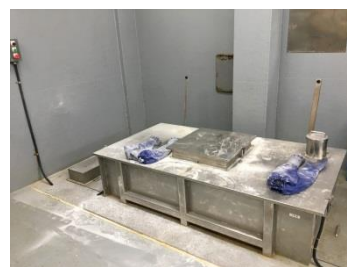
混合部屋全体



風袋重量、アレルギー原料品一覧



混合機（リボンミキサー）1500 L



少量用の縦型混合機 500 L
200 k g 程度の生産に使用

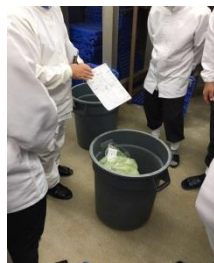


窯汚れ集中箇所図
洗浄時の注意用

1F 充填室

混合された原料は、混合機にある穴を通じて、1F 解砕機へ流れていく。

解砕機はマグネットが装備されており、鉄粉や異物などが除去されていく仕組み。



解砕機

原料注入後

包装前保管

当日は粉末の青汁が作られた後でした

配合日報と一緒に保管



別室では大口用が充填されていました



包装室全体



製品不備等はかごで色分け



部屋は 21°C ぐらい

当日は粉末のラーメンスープの素が包装されており、ここからメーカーさんに出荷され、カップラーメンの中に入るようです。個包装ではありますが、連結したままのバラ形態で梱包されていました。



原料と包材をセットして



充填



結着



ウエイトチェッカーを経て（製品によりますが ± 1.5 g程度）



製品チェック

出荷区域は履物を変えて



出荷前梱包



出荷前保管場所。綺麗に積まれていました。

正面出入り口から出荷

基本的には在庫は持たず、製造から出荷まで2、3日程度で出荷。

充填から包装、出荷まで製造規格書（企業秘密の為写真無し）、指示書に沿って製品化されている。その中身に工程、検査記録、用具の使用、整理、異常個所、時間記録などが盛り込まれている。

洗浄室

洗浄室は2区画で洗浄と乾燥。ステンレス製が中心。

備品の記録、塩素検査、洗剤の使用等、管理は社員がカギを保持して使用許可されている。



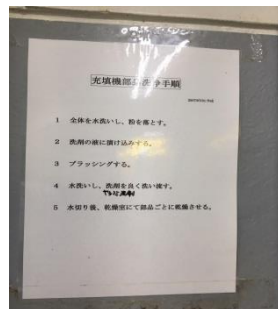
洗浄機



洗浄用具は製品器具と分けて（ヤシの実洗剤使用）



洗剤は社員が管理



器具洗浄手順



乾燥室

《総括》

今回の視察目的として自分が販売している商品のアレルギー対応は、どのように行なわれているのか？リパック製品の衛生管理等を見たかったのが目的でした。

アレルギー物質に関しては混入が無いよう工夫されていましたが、粉末という事もありコンタミネーションでの混入が少し気になりました。

歴史のある会社様であり、部分的に気になる所はありましたが、手順や管理、指導方法で大きな問題にならない様、工夫がされていると感じました。

当日は科学的に分析した観点からの、出汁やうま味、アレルゲン物質、食物抗原強弱などの説明を受け、給食向け商品に対する研究をしっかりと行われている印象でした。

我々の扱う商品全てが、新しい設備で完全な状態の会社様がすべてではないと思うので、今回の様な前向きに取り組んでいただける会社様と協力して、安心、安全な商品を販売していける様、目で見て確認して、話し合える期会が大切だとあらためて思いました。