

食の“安心・安全”の更なる追求を！

徹底した衛生管理実現のため、新工場建設 ～ 株式会社まごころ ～

岡崎市大西 1 丁目 26 - 15

(0564) 23 - 0016

代表取締役社長：小林数生 氏

あなたが食べている弁当がどんなところで作られているか気になりませんか？ という質問に対し「工場の中全てを見て下さい」と胸を張るまごころグループ。新工場の秘密や建設に至った経緯とは。（本社も同時移転）

「食」に携わるものとして、“安心”・“安全”については今までも細心の注意を払ってきました。ただ、今までは出来上がった給食・弁当での抜き取り検査が中心で、製造過程での検査ではありませんでした。また、昨今“O-157”・“狂牛病”・“鳥インフルエンザ”等“食”に関する事故が多発しています。“食”を扱う事業者として、おいしさの提供はもちろん“安心・安全”の徹底した追求が必要不可欠だと強く再認識し、今回の新工場建設に至りました。工場建設に関しては社内でも、そこまでの投資は時期尚早ではないかという声もありましたが、“安全・安心”対策を強化するのに時期が来るまで待っているのもおかしな話で、今すぐにやるべきことだと考えました。

新工場は岡崎市HACCP導入施設認定対応工場（予定）で、徹底的な衛生管理を行うため、**コンビニ弁当の衛生さと添加物を使用しない給食の安全性を両立したお弁当を自信を持ってお届けすることが可能となりました。**HACCP方式導入により材料の入荷から調理加工・盛り付け・出荷までの全工程の監視・記録を実施します。**そのため不良製品の**

出荷を未然に防止することが可能となります。新工場では作業室に入るにも、手洗い洗浄後のアルコール消毒まで行わなければ入室できない仕組みになっています。その他にもゾーニング：調理工程ごとに作業室を仕切り、人・物の流れを一方向にすることで交差感染・二次感染を防ぎます。やはりお客様に提供する商品は、胸を張って安心・安全だといえるものでなければなりません。

新工場では工場内に見学コースを設け、実際の調理過程を目で見ていただき、安心・安全を実感していただくことができます。ぜひ見学にお越しください。

価格競争がクローズアップされがちな現在、一番基本的で大切なのは“食の安全性”です。お客様の健康はもちろん生命を預かる事業者として、業界全体の安心・安全の意識向上に繋がる提案をこれからも行っていきたいと思います。

