

安心して食べていただきたいから衛生管理は徹底的に



“ ユニフォームの色を分けることが交差汚染を防ぐことにつながる ”

ハムやベーコン、ソーセージなどをつくっている「恋する豚研究所」。緑ゆたかな千葉県・香取市に、その食品工場はある。2階には直売所と食堂もあり、訪れた人が自由に遊べる芝生広場では、さまざまなイベントが開催され、地域の交流の場となっている。

「芝生に面した窓からは、工場でソーセージをつくっているところが見えるんですよ。よく子どもたちが楽しそうに見ています」と、食肉加工センター・センター長の濱地紀尚さん。衛生管理に自信があるからこそ、閉鎖的ではない、外から見える食品工場になっている。見学の作業着とヘアネット、長靴を借りて、工場内の撮影に向かった。

「工場内は作業ごとにエリアを区切っています。また、挽肉やスライスなど生肉を扱う担当は白いユニフォームを着用し、ハムやソーセージといった加工食品担当は青いユニフォームを着用するようになっていて、一目でどのエリアにいるべき担当者なのか分かります。これは交差汚染を防ぐための取り組みです」と、濱地さんは説明する。工場内の撮影も、まずは加工食品のエリア、それから生肉のエリアという順番で案内され、エリアごとに消

毒を行い、エアシャワーを浴びた。「私たちは、お客さまに安心して食べていただける商品を提供したいんです。だから衛生管理は徹底していますし、製法にもこだわっています。食品添加物は必要最低限にし、着色料は使っていないです」と、濱地さんは胸を張った。



食肉加工センター・センター長の濱地紀尚さん。徹底した衛生管理と、コミュニケーションを大切にしたい従業員教育に力を注いでいる。



挽肉やスライスなど生肉を扱う担当は白いユニフォームを着用し、ハムやソーセージといった加工食品担当は青いユニフォームを着用。一目でどのエリアにいるべき担当者なのか分かる。エリアを区切り、ユニフォームの色を分けることで交差汚染を防いでいる。



POINTS



衛生面

ユニフォームを清潔な状態に保つため、定期的なクリーニングが付いたユニフォームレンタルは必須だった。



工場の取り組み

異物混入防止機能が付いたユニフォームを採用。機能性を十分に発揮させるため、正しい着用方法の動画を作成し、それを見せて指導している。



気に入っている点

すぐに補修してくれるスピード感。困ったことを相談すれば力になってくれる信頼感。

“すぐに補修してくれるスピード感！信頼できるからこそ、ずっと続いている”

「恋する豚研究所」のコンセプトは、「豚に恋する」という意味ではなく「豚が恋する」というイメージだと、濱地さんは話す。「恋する豚は、きっと幸せで健やかだから、おいしく育つんじゃないかなと思うんです。通常、豚は大きさ（成長）ごとに、隔離して飼育することが多いのですが、ここでは分けずに家族一緒に育てています。豚たちは寂しい想いをせずコミュニティの中で、すくすく育ち、きっと恋もしているはずです」。エサにもこだわっており、発酵飼料を自社で開発し製造。生きた乳酸菌や麹菌が多く含まれた飼料を与えることで、豚の腸内の善玉菌を増やし、病気になりにくい健康な豚を育てている。つまり『恋する豚＝シアワセな豚』だから、美味しいという訳だ。

実は、この食品工場は就労継続支援 A 型・B 型の作業所となっている。そのため、障がいを持った方と、サポートするスタッフとが働く。「美味しいお肉と料理をお客さまに提供しているだけなので、特に福祉事業所であることはアピールしていません」と、濱地さん。ただ、多様な人材がスムーズに働くための工夫は欠かせない。「ユニフォームは正しく着ることが大切なのですが、着用方法については動画を作って見せています。注意書きの貼り紙

には、ふりがなを付け、誰にでも分かりやすい伝え方を心がけています」。

サニクリーンのユニフォームレンタルを導入したきっかけは、当時使っていたレンタル会社の更新だったという。「いくつかの会社を比べ、サニクリーンを選びました。コストだけなら、どの会社も大差はありませんでしたが、サニクリーンの営業マンが1番良かったんです。今も、ユニフォーム回収の時にホツレなどを申告すると、すぐに補修されて戻ってきます。そのスピード感には感心しますよ。信頼できるからこそ、ずっと続いているんですよね」と、濱地さんは大きな笑顔を見せた。



(左) 清掃と整理・整頓が行き届いている工場内。(右) 商品は飲食店に卸すほか、スーパーマーケットやデパートに納品される。

STYLING SAMPLE

異物混入防止機能が付いた食品工場向けユニフォーム。帽子は顔周りがニット素材になっており、ぴったりフィットして毛髪落下を防ぐ。また、上着にはインナーカバーが付いており、ズボンに入れることで異物が混入するのを防いでいる。



INFORMATION

おいしい千葉

- 住 所 千葉県香取市沢 2459-1
- T E L 0478-70-5115
- ホームページ <https://koisurubuta.com>

