

7/22 ワンコインセミナーディスカッション（要約）

セミナー2 演題終了後、WEB 参加も含め 15 名がディスカッションに残り、自己紹介から始まり品質管理を行う上で気になっていることを討議しました。



- 日頃から気になっていた菌のことや、虫のことが今日のセミナーで非常に役立った。帰って工場のメンバーへ話をしていきたい。
- 冷凍やチルドで仕入れてくる魚の切り身のヒスタミンリスクを、管理するにはどうしたら良いか？不安に思っている。
⇒鮮度が重要。そこを担保するには流通の温度データも取ってみては？仕入れ先に提出してもらうとか
⇒データロガーを自社で用意して、仕入れ先に依頼して測ってもらうことも出来るのでは。
⇒規格書で担保してもらう。たまにはけん制の意を込め検査データを提出してもらうとかも検討しては
- お弁当の箱のふき取り検査をしたら、箱の洗浄、乾燥等の工程は何も変わらないのに夏と冬で菌数が違うが何故か？
⇒洗浄前の残った菌が冬と夏では大きく違いう点や洗浄後残った菌が乾燥するまでに増殖するスピードも違う、洗浄しても菌がゼロでないこと等、注意してはと思う。
- どんなに洗浄しても、わずかな菌がいてバイオフィームが形成されると思うと、どこまでやれば良いかわからなくなる。やり過ぎてはいけないし、油断してもいけないことは理解しているが、、、
⇒毎日使用しているものは良いが、たまに使うものをきちんと洗浄しないといけないが、洗浄する作業者が不慣れだと危険かも。
- チョウバエがどこから侵入しているのか、現在分かっていない。
⇒行動範囲は狭いので捕獲した捕虫機の周辺、一番近くの外部扉から出た外周がやはり怪しい。気流にのることもあるので徹底した調査を。もし自分で発生源を見つけたら、経験値が上がるので是非とも頑張ってください。
- 洋菓子をネット注文で配達時、置き配で外気温にさらされたお菓子が大丈夫か？と聞かれる。再現テストを行うなどしている。
⇒お客様対応と思うが、大丈夫であれば言い切る。お客様にもよるが不安が消えない方には一旦返送（引き取る）頂くことで、お客様の不安を取ってやることも時には必要かと
- 給食でご飯が不安。おかずは作った後冷やすが、ご飯は炊きたてを冷却し箱に詰めて届ける。届けた先で保温機（50度？）で保管しているので、、、
- ご飯の件で追加ですが、赤しその粉末を混ぜるご飯と青しその粉末のご飯とで、菌数が2オーダーほど違う。何故か？
⇒基本香辛料等の乾燥品はかなり菌数がある。赤しそと青しその製造工程をチェックしては、殺菌工程が有る無しなどの違いがあるかも。工程に無いのであれば、もともとのしその菌の違いかもしれない。いずれにしても菌数に問題あることで大きな事故に繋がる時は、品管として原料の使用停止や期間限定の使用（冬のみ）とか、進言するべきでは、、、