

*訓練を利用した経緯を教えてください。

弊社は、「製造業者として生き残ろう」を基本方針としています。

食品を製造する上で、安心・安全が大切です。これを担保するためにHACCPが法制化されています。認証は必須ではありませんが、何か認証は取得したい、将来的には国際的にも通用する認証取得も視野に入れていきたい、と考えていました。

丁度、弊社社長が業界団体の県内代表を前任者から引き継いだ際に、率先して安心・安全へ取り組むよう指導いただいたことと、兵庫県食品産業協会様からポリテクセンターの訓練についてお話をいただいたことが契機で受講に至りました。

*訓練を利用した感想及び受講者や職場の変化はありましたか。

訓練は非常に良い刺激となりました。訓練を通して、参加者が痛切に感じたことは、一般的衛生管理を

さらに充実させようということでした。訓練終了後、早速、記録類を改訂し、社内研修は一般的衛生管理を中心とした内容を行いました。内容自体は、過去にも取り上げたことがあり、目新しいものではありませんでしたが、受講者の意識の違いを感じる事ができました。

また、今回訓練に参加できなかった製造チームの若手社員から「HACCPを勉強したい」、「清掃チームを立ち上げて清潔な環境にしたい」などの申し出がありました。上から言われて実行するのではなく、自ら考えて行動できるようになってきました。この良い効果が他のチームに広がることを期待しています。

*今後はどのような訓練を活用していきたいですか。

次代を担う若手現場社員のやる気を引き出し、新商品のキモが学べる研修やDXに関連した訓練があれば活用していきたいと考えています。

受講者の声

HACCP 取得に向けて現場の課題を明確化し、必要な取り組みや衛生管理の知識を習得したいと考えていました。

訓練を受講し、食品会社で従事する上で必要な衛生管理の概略や5S、業務工程・確認などの記録することの大切さを学ぶことができました。また、上長だけでなく、社員同士で問題解決を図るキッカケとすることができました。

今後は、訓練で見せていただいた掲示物や動画を社内研修で活用できればと思います。今後は、食品表示の各法令について知識の向上と最新の情報を勉強し、今回学んだことを業務に活かしていきたいと思っています。



(企業プロフィール)

～事業内容～

各種豆類ナッツ類落花生加工、菓子一般食品・珍味類販売

～会社概要～

兵庫県加古郡稲美町加古 3627-3
創業 1921年 従業員数 100人

(利用訓練コース)

品質管理基本、品質管理実践
(令和4年5月～7月)