

のぞいてみよう！食品工場

～コンビニ弁当工場編～

街のあちこちにあるコンビニエンスストアには、いつも色とりどりのお弁当が並んでいます。これらのお弁当を作る食品工場では、工程ごとに徹底した衛生管理のもとで製造しています。

今回は、コンビニエンスストアに並んでいるお弁当の製造工場を見てみましょう。

製造工場では・・・

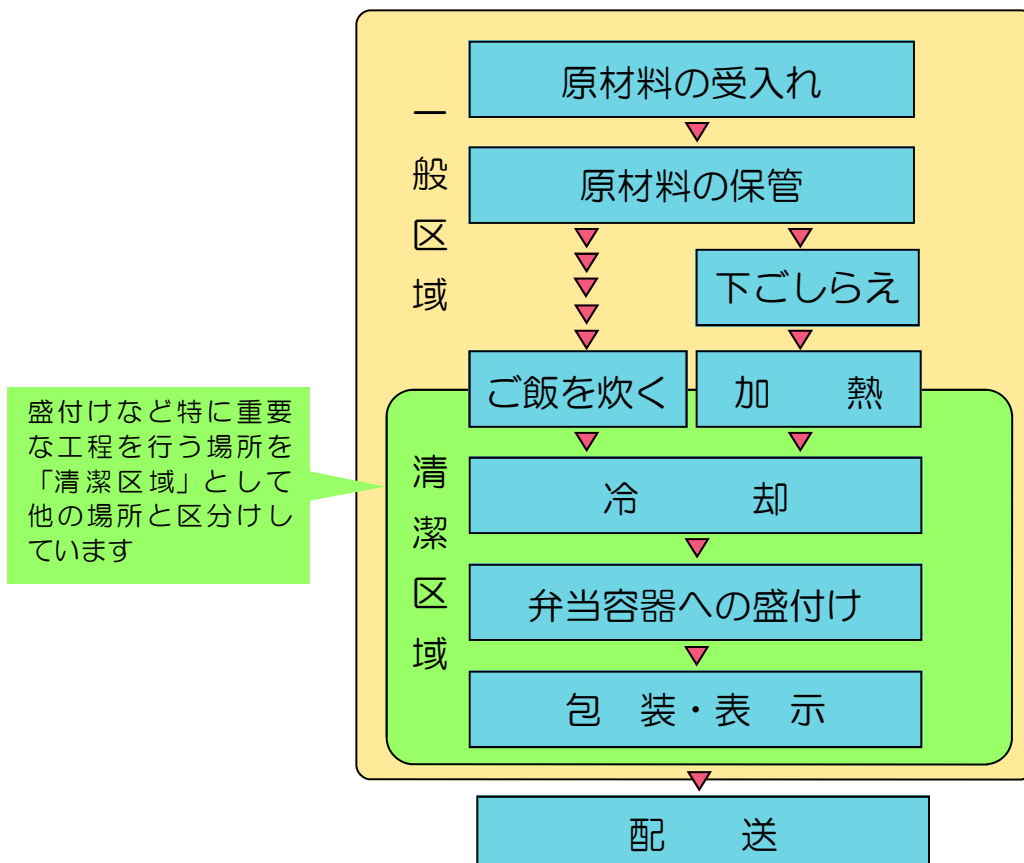
特に清潔にしなければいけない場所（清潔区域）を定め、人や物の移動を制限し、加熱後の食品が、汚染を受けないように工夫しています。

こちらの工場では、黄色の床を「一般区域」
緑色の床を「清潔区域」と決めています



製造工程

原材料の保管、加熱調理などの各工程は、衛生管理マニュアルに基づいて作業が行われます。



工場の中に入る前に

従業員は、食中毒の予防や異物の混入を防ぐため、いろいろな準備をしてから工場内に入ります。

1

腹痛、発熱などの体調不良がないことを確認してから工場内に入ります



2



大きな鏡で身だしなみをチェック!!
帽子から髪の毛がはみ出していないことを確認します

粘着ローラーで作業着についた毛髪等を取り除きます



3



手洗いは食品衛生の基本!!
丁寧に手洗いをします

4



手洗いの後手袋をつけ、さらに消毒します

1 原材料の受入れ

原材料の賞味期限や鮮度、温度、異物の有無などをチェックし、すぐに適切な温度で保管します。



肉や魚についている細菌が、他の原材料につかないように分けて保管します



2 下ごしらえ

生の肉や魚、野菜などをそれぞれ専用の場所で下ごしらえをして、加熱調理等の工程に送ります。



まな板や包丁は、肉・魚・野菜それぞれ専用とし、洗浄・消毒したものを使用します

3 ご飯を炊く

お米の種類、気温、湿度にあわせて水の量を調整し、異物がないことを確認してから自動炊飯器で炊飯します。



ベルトコンベアに乗ったたくさんの釜で、ご飯を炊いていきます



ご飯が炊き上がりました

4 加熱

おかずを調理します。

調理の方法は煮る、蒸す、焼くなどいろいろありますが、それぞれ加熱温度を測定し、十分に加熱されたことを確認します。



しっかり加熱して細菌をやっつけます



温度計で加熱温度を確認します



温度計

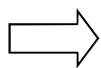
加熱調理後のおかずを、清潔区域にいる別の人が専用の器具を使用して、加熱後の食品専用容器に取り出します。

加熱前と加熱後で食品を扱う場所や器具を分け、おかずが汚染されないようにします

釜が回転しながら原材料を加熱します

十分加熱したら釜が反転!!

反対側の人がおかずを取り出します



5 冷却

専用容器に入ったおかずやご飯を、真空冷却機で速やかに冷やします。十分冷えたら、盛付けまで冷蔵庫に保管します。



真空冷却機

温度を速やかに下げ、細菌が増えないようにします



盛付けの順番が来るまで冷蔵庫で保管します

6 盛付け

冷蔵庫に保管されたおかずやご飯を、手作業で弁当容器に盛り付けます。



細菌などがつかないように専用の手袋をつけて、手からの汚染を防ぎます

手袋が破れて破片が混入したら大変です
発見しやすいように目立つ色の手袋を使います

7 包装・表示

蓋をして、表示シールを貼った後、金属検出機に通して・・・完成!!

表示シールの消費期限、
保存方法、アレルギー表示
などの大切な情報に間違い
がないことを確認します



金属検出機を使って、
金属異物の検査をします



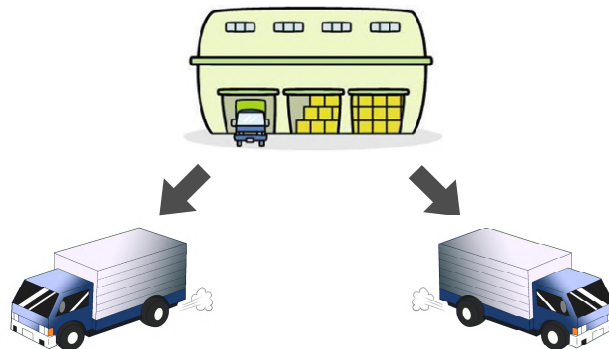
金属検出機



消費期限は時間
まで記載します

8 保管・配送

工場から出荷されたお弁当は、温度管理されたトラックで運ばれます。



しっかりと衛生管理をして作っ
ています
細菌検査など、製品の自主検査
も定期的に行っているんですよ



お弁当が届きました!!

コンビニエンスストアで
売られているお弁当は、
こうして衛生的に作られ
ていたのね



家庭で調理をする
時の注意点は、次の
ページを見てね!!



お弁当は、衛生的なお弁当やそうざいを作るために国が定めたガイドライン
「弁当及びそうざいの衛生規範」に沿って作られています。
保健福祉事務所等では、定期的に工場の監視指導や製品の検査を行っています。