

令和7年度 HACCPシンポジウム

衛生管理は現場から～栄光堂製菓の実践事例～

開催日時：2026年2月25日

栄光堂製菓株式会社

品質管理部 部長 関 正貴

栄光堂製菓株式会社



栄光堂製菓株式会社 創業75年

企業理念

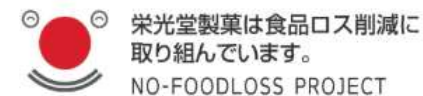
1. お菓子を通じてお客様に喜ばれる企業
2. 従業員が心を一つにして行動を取る企業
3. 知恵と工夫が優れている企業
4. この会社に勤めて良かったと言われる企業



代表取締役社長 松本政行

ISO22000 2020年9月取得

第一工場・第二工場



現場とのコミュニケーション、ヒアリング

- ・できない、そんな暇ない
- ・いつも言ってるんですけど...

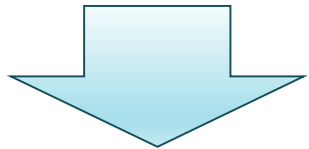
言っときます、やらせます

- ・会社がなんとかしていただけないと...

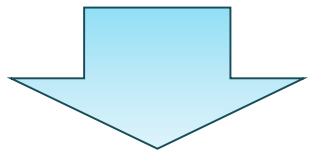


「できない」を「これならできる」に

品管も清掃を徹底的に実施



作業者たちの清掃しにくい箇所を理解、リセット



作業者たちの「これならできる」をひとつずつ積み重ねた



実践事例① 塩ビ板の活用



石膏ボードは汚れがわかりづらい



凹凸があり、汚れを落としにくい壁



実践事例② 断熱材の活用



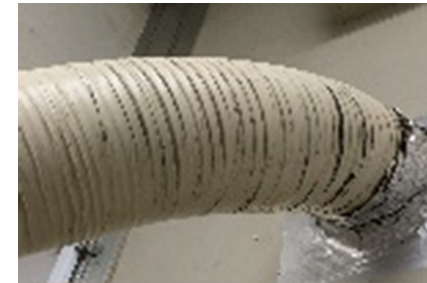
冷蔵庫の天井結露



冷蔵庫の天井裏



アルミロールマットによる断熱



パイプ断熱材とハンディラップによる結露防止

実践事例③ コンセントタイマーの活用



終業時の床清掃で水切りを完璧には出来ない
終業時、夜中や休日、梅雨時にタイマーで管理



実践事例④ 安全管理カメラの活用



まとめ



・現場とのコミュニケーションが大事

→自ら実行→真の原因を理解→現場から学んで教育

・HACCPの取組みはアイデア(知恵と工夫)の積み重ね

ご清聴
ありがとうございました

