

## No1.設備資金を助成しました！

1.申請企業\_\_E&Tファーム(砺波市増山 608)

2.申請区分\_\_品質・衛生管理の向上に繋がる設備等の新設もしくは修繕費用の一部助成

3.申請内容\_\_電解水生成装置の設置

以下 3 点の効果を目的に申請いたします。

- ①作成される電解水で食品(主にサツマイモ、他の野菜、果実等)殺菌や調理器具の洗浄・除菌を十分に実施出来るので有害微生物の残存や物理的ハザードを減らすことが出来る。
- ②簡単に注出、必要な時にすぐ使えるので作業性が良い、そのため食品安全への影響を最小限に抑えられる。
- ③残留性が低く、食品殺菌に使用しても塩素臭が殆ど残らないので安全な製造が出来る。

4.作業完了日\_\_2024 年 6 月 18 日(火)

5.設置画像



6.E&Tファームさんからの声

この度は、貴所の設備資金助成制度を活用させていただきお礼申し上げます。かねてより、弊社の熟成さつまいもの加工品として 冷凍焼き芋・サツマイモペーストの製造・販売を検討しておりました。昨年 HACCP,JFS-B 取得支援のワークショップに参加させて頂き野菜、加工器具の殺菌の重要性を再認識致しました。殺菌から加工する過程での重要ポイントとして、①外皮の細菌を中に入れてない、②加工器具の累積汚染を防ぐ対策として電解水生成装置の設置が必要となりますが、零細企業の弊社にとりまして設置費用が頭の痛い問題でした。貴所の設備資金助成制度を知り担当の方に相談したところ、申請可能と伺い早速応募し導入することができました。今後は設置した設備を活用し、安全・安心な商品を組合員様に提供するためたゆまぬ努力をする所存です。有難うございました。

以上

## No2.研修費用を助成しました！

- 1.申請企業\_\_株式会社明惣(高岡市二塚 199-17)
- 2.申請区分\_\_専門家を入れて品質・衛生管理の改善取組みを行う費用の一部助成
- 3.申請内容\_\_食品安全マネジメント規格「JFS-B」の認証取得に向けての社内研修実施  
第1回 2024/12/9(月) 10:00~12:30  
表示・商品仕様書の適正化、JFS-B 作成文書の内容確認等  
第2回 2025/1/27(月) 10:00~12:00  
表示・仕様書の更新状況、JFS-B 作成文書の進め方等  
第3回 2025/2/4(火) 12:00~12:30  
JFS-Bキックオフミーティング、5Sパトロール等

※食品安全マネジメント規格「JFS-B」とは

一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM)が運営する食品の安全管理を認証する規格です。食品製造事業者が国際標準の食品安全マネジメントを目指すために設計されており、事業者の規模に関係なく取り組みやすく、食品の安全性を確保するための管理システムを構築・運用することを目的としています。

#### 4.研修会の様子



#### 5. 株式会社明惣さんからの声

従業員の衛生知識向上のために研修やコンサル先を探していたところ、生協さんで無料で受講できる半年間の研修を一部のスタッフが受講させていただくことができました。またこの研修が濃厚だったため、今後も継続して勉強を進めたいと思っていた時に、コンサルなどの社内研修に基金で補助できるとお話をきき、研修の講師の方にコンサルを受けていただくことができました。毎月の講習や指導は大変濃厚です。今後も指導を仰ぎつつ、安全な食品を製造するように努めます。ありがとうございました。

以上

## No3.公的認証の更新費用を助成しました！

- 1.申請企業\_\_菱富食品工業株式会社(高岡市二塚 205-3)
- 2.申請区分\_\_公的認証制度の認証取得・維持に係わる費用の一部助成
- 3.申請内容\_\_認証取得中の「JmHACCP」更新検査の実施(2025年2月21日)

※「JmHACCP」とは

一般社団法人日本惣菜協会が、惣菜・弁当や野菜加工などを製造する事業者へ2007年から行っている「惣菜製造管理認定事業(JmHACCP)」です。惣菜・弁当や野菜加工などの製造工程において、食品に起因する衛生上の危害の発生防止と適正な品質の確保を図るため、

- ① コーデックスの7原則に基づいた衛生管理の適切な運用
  - ② HACCP運用を効果的・効率的に行うための一般衛生管理の実施
- の2点を主要なポイントとして検査及び審査を行います。

#### 4.記録管理の様子



#### 5.菱富食品工業さんからの声

食品製造工場にとってHACCPに基づき安心・安全な製品を製造するシステムを構築し、それを維持することは非常に大切なことです。今回、更新の準備をしていたところ。生協さんで「食の安心基金」を設けられていることを知り、お問い合わせをしてみたところご担当者から丁寧なご説明をいただきました。HACCPシステムを維持する為の費用は、多くかかるため、零細事業者にとって大変心強く有難い基金で、改めて生協さんとお取引させて頂き、よかったですと感謝しています。これからも安心して安全な食品の製造に努めてまいります。この度は有難うございました。

以上

## No4.研修費用を助成しました！

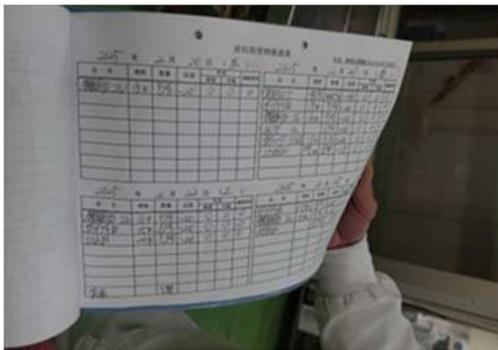
- 1.申請企業\_\_株式会社葵食品(高岡市二塚 199-13)
- 2.申請区分\_\_専門家を入れて品質・衛生管理の改善取組みを行う費用の一部助成
- 3.申請内容\_\_食品安全マネジメント規格「JFS-B」の認証取得に向けての社内研修実施

第1回 2025/3/11(火) JFS-B 規格取得するためのトレーニング等

※食品安全マネジメント規格「JFS-B」とは

一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM)が運営する食品の安全管理を認証する規格です。食品製造事業者が国際標準の食品安全マネジメントを目指すために設計されており、事業者の規模に関係なく取り組みやすく、食品の安全性を確保するための管理システムを構築・運用することを目的としています。

#### 4.記録確認の様子



#### 5. 株式会社葵食品さんからの声

この度、食の安心基金を活用させていただいて専門家を呼んで研修を受けさせていただきました。HACCPの義務化は2020年に開始されましたが、弊社ではその前の2015年から「HACCPに基づく衛生管理」を行っておりました。しかし、長い時間が経過してHACCPの基本は変わらないにせよ様々な手法や考え方に変化があったらうしちょうど見直しを考えていたところ、昨年食の安心研究所さんが「JFS-B取得支援ワークショップ」を開催されるという話を聞き、これを機に認証取得を考えるようになりました。6回のワークショップへの参加を通し、より具体的に認証取得の必要性を感じた半面、現状の実力では独自に認証取得は難しいとも思い知らされました。そこで、ワークショップで指導いただいた高澤品質管理研究所に研修という形で認証取得までのトレーニングとサポートをお願いして先日1回目の研修をしていただいた際に基金を活用させていただいたということになります。非常に濃密で中身の濃い研修を受けさせていただきました。まだ認証取得までに越えなければならないハードルは多いですが、食品衛生に関するスキルを上げ我々食品事業者のレベルアップのために基金という形でサポートいただいている組合員様、とやま生活協同組合様の期待に添えられるよう精進していきます。この度は本当にありがとうございました。

以上