

スポットライト 注目される県内企業

vol.293

Data

(TDB企業コード：504003926)

有限会社 ケイ・イー・アイ

所在地 成田市飯仲45
成田市場内食品関連棟B棟2F

代表者 川上 隆司氏 (昭和47年4月生)

電話番号 0476-23-5748

創業 2002年(平成14年)8月

設立 2003年(平成15年)2月

資本金 300万円

業種 食品検査業、衛生資材等販売

(URL) <http://www.kei-labo.co.jp>



代表取締役社長 川上 隆司氏

飾りだけの安心・安全はもういらない！

食品業界での事故が相次ぐ中で、衛生管理の徹底が強く叫ばれるようになってきている。

今回は、千葉県内のみならず、関西や中部、北陸地方などから引き合いが増加している(有)ケイ・イー・アイの代表取締役社長である川上隆司氏にインタビューした。

— 御社の事業内容について教えてください

「食品工場を対象に、品質管理・衛生管理のトータルサポート業務を行っています。検査室がない工場では、当社本店内に設置した自主検査室にて検査を行っていますし、大手メーカーの1次代理店として食品工場内で使用される衛生資材や衛生備品、衛生機器などの販売も手がけています。また、ISO9001やHACCP認証取得に向けた指導も行うなど、食品工場の安心・安全に向けたトータル的なサポートが可能となっています」

— どんな特徴を持つ会社ですか？

「食品工場に関するトータル的なサポートが可能であることが大きな特徴と言えます。検査業務や資材、備品の販売のみならず、検査データをもとに裏付けデータを取りながら、衛生管理マニュアルを作成し、工場で勤務する従業員に対する教育といった一連のサポート業務が可能です。

当社は食品工場のプロ集団として衛生管理や従業員教育の経験者を採用することで、幅広いサポートが可能となっています。また、検査をもとに、今までの作業オペレーションを見直しています。例えば、今まで30分に一度交換していた手袋を2時間おきで問題ないか、といった裏付けデータをとるなど、作業効率の向上や経費抑制といった実用的なサポートをしています。

実際に私自身が工場に入り、オペレーションのチェックを行い、工場従事者に対する指導も



行います。特に、「7S（整理、整頓、清掃、洗浄、殺菌、習慣、清潔）」を中心に衛生管理を向上させ、現場目線で生産性を落とさずに安心・安全を実現することを心がけています。私がISO9001審査員の資格を有していることもあり、当社従業員に対する教育も徹底していることが、質の高いサポートに繋がっています」

— 食品の安心・安全が求められています…

「自主検査では甘くなりがちな衛生管理において、第三者である当社が食品工場に入ることによって、飾りだけではない衛生管理が可能となります。特に、裏付けデータをもとに、動機付けを行いながら従業員を教育することで「7S」が徹底され、品質・衛生管理の意識が高まるため、食品の安心・安全が保たれます」

— ISO9001・HACCPの必要性について教えてください

「私は、ISO9001の審査員としても活動しています。ISO9001は、安心・安全に対する顧客満足度や生産性、売上・利益などを高めていくため、会社内にシステムを確立させていくことなのですが、残念ながら取得することだけを目的として飾りだけの認証取得にとどまっている先が目立つように思います。

飾りだけの取得では、最も重要な安心・安全を遵守できないケースもあります。私は、取得することだけを目的とするのではなく、コスト削減や生産性の向上といった、実運用でメリットを感じることができるシステム作りを心がけています。ISO9001は対外的な信用が高まる

だけでなく、生産性を高めながら売上や利益を追求し、安心して安全な食品を提供できる体制を整えていくことだと考えています。

HACCPは、生産面に特化した認証取得ですが、生産ラインをしっかりと整備することによって、食品の安心・安全を追求していくことが可能となります。食品の安全性が強く叫ばれる中で、ISO9001やHACCPといった認証取得の必要性は一段と高まってくると思います。」

— 衛生管理で重要なことは何ですか？

「食品工場での衛生管理において、ISO9001などの認証を取得している、していないに拘わらず、最も重要なことはアルバイト・パートを含めた工場従事者の教育となります。せっかく安心・安全のために良いシステムを導入したとしても、工場従事者がシステムを守っていなければ意味がありません。

このため当社では、分析データによる各オペレーションの設定根拠を明確にし、工場従事者とのコミュニケーションを重視しながら教育しています。工場従事者が作業の意味合いを理解し、システムを遵守することによって、初めて安心して安全な食品を提供することができます。

当社では、各作業工程で使用する洗剤などの衛生資材や衛生機器・器具なども取り扱っていますので、衛生管理を徹底しながらも、コスト面で無駄のないご提案をしています。

安心・安全な食品のご提供ができますよう、今後ともサポート体制を充実させていくことで、皆様方のお役に立っていきたいと思っています」

