

## 事業報告

報告者：笹川 真紀

日時：平成 26 年 10 月 11 日（土）8：00～19：00

場所：株式会社ヤクルト本社 富士裾野工場 他

内容：施設見学

①株式会社ヤクルト本社富士裾野工場

乳酸菌飲料の製造・包装の見学、乳酸菌シロタ株入りジョア・ソフィール、血圧降下作用を有する GABA（γ-アミノ酪酸）入り乳酸菌飲料プレティオの製造、包装ライン

②モンデ酒造株式会社 ワイン工場の見学

③桔梗屋 桔梗信玄餅工場の見学



平成 26 年 10 月 11 日（土）、施設見学会で株式会社ヤクルト本社富士裾野工場見学等を行いました。当日は天候にも恵まれ、秋らしい爽やかな風が吹く中での研修会となりました。参加人数は 41 名となり、今回は病院栄養士だけでなく、学校・老健・公益社団法人神奈川県栄養士会の栄養士、また、これからの栄養士を担っていく栄養士養成大学の学生の参加もありました。

富士裾野工場は、神宮球場 15 個分という広い敷地内に製造工場から排水処理までの施設があり、品質管理では「ISO9001」「HACCP（総合衛生管理製造過程）」、環境管理では「ISO14001」を導入している工場となっていました。

工場見学では、「①培養室→②充填室→③エコタウン→④排水処理場」を見学いたしました。培養室には 100 以上のタンクがあり、1 つのタンクからヤクルトが 26 万本作れるとの事でした。充填室は、外からの埃や菌が部屋に入らない様、部屋は陽圧になっており、窓も外には接しない構造となっていました。エコタウンでは、ゴミをなくし環境へやさしい取り組みをと、工場に出た包材等を細かく分別し再利用されており、排水処理場では、ヤクルトの容器を利用した水浄化システム等環境対策を行っていました。



その後、モンデ酒造株式会社・桔梗屋へと移動し、桔梗屋では信玄餅工場を見学いたしました。信玄餅工場は 365 日休まず稼働し製造しており、また、いくつものラインで包装を 1 つ 1 つ手作業で行っているとの事でも驚きました。



今回の研修会では、施設見学を通して、私達の日々の給食管理業務における衛生管理や品質管理など、多くの事を学ぶ事が出来ました。また、参加者間での情報交換・交流等も出来、とても充実した 1 日となりました。

