

名称	おいしさの秘密を探れ！夏休み食品工場見学ツアー 第2弾 株式会社瑞逢社 <small>すいほうしゃ</small>
日時	平成30年8月27日（月）午後1時30分から午後4時まで
場所	株式会社瑞逢社 <small>すいほうしゃ</small> （愛知県愛西市西條町相之江 133 番地）
出席者	県内在住の親子 10組 27名
共催	東海北陸厚生局

《イベントの内容》

- (1) 工場の概要説明・工場見学
- (2) 餃子の試食
- (3) ハサップって何？
- (4) 手洗い教室
- (5) 意見交換会

●工場の概要説明



吉永社長自ら、株式会社瑞逢社の歴史や衛生管理の取組み等についてご説明頂きました。



●工場見学



2班に分かれて「餃子の皮」「春巻きの皮」「うどん、ラーメン」「クレープの生地」の工場を見学しました。見学しながらも、「餃子の皮をくり抜いた残りの生地はどうするのか」「クレープの生地が食べてみたい」など様々な意見がありました。



普段体験できない「エアシャワー」では、風の大きな音にビックリしながらも、楽しく体験していました。

●餃子の試食



工場の方に餃子を焼いてもらい、工場で作っている餃子の皮を使用した餃子を試食させて頂きました。

●ハサップって何？



国際的な食品の衛生管理手法である、ハサップについて、春巻きの皮を焼く工程に重要管理点を設定し説明して頂きました。

●手洗い教室



まずは食中毒とは何かについて勉強し、食中毒予防の三原則を学びました。



汚れに見立てたブラックライトに反応するローションを塗って、手を洗い、ブラックライトに当てて光る部分（洗い残し部分）を見つけました。正しい手洗い方法を学んだ後の方が、光る部分が減ることを体験しました。

.....

<参加者の声 抜粋>

○保護者の方から

- 瑞逢社さんの姿勢は立派だと思いました。行政に対しては、一般的に入手しやすい企業の商品に関して、どれ位チェックできているのか知りたいです。
- 異物混入防止と衛生管理への対応がとても細やかに実施されており、安全・安心の思いがよくわかりました。
- 普段口にしていない食品を作っている工場を見学させていただいて、好感がもて、食に対する安心感が増します。そのような機会はとてもうれしく思います。
- 小さな工場の製品の衛生管理になんとなく不信感がありましたが、今回の見学を通じ、不安が解消されました。
- 安全面で努力してもらっている製品を自宅で菌を付けないよう、より気を付けようと思いました。
- 子供が夏休みの自由研究にする為に、もう少し夏休みの早い時期に開催してほしいです。(子供の真剣さが変わると思います。)

○お子さんから

- 抹茶のクレープの生地を食べてみたいです。春巻きの皮は、出来立てだと生で食べれることにびっくりした。
- 色々な食品の工場を見れてよかったです。ここで食べた餃子がおいしかったです。
- いろんな場所の見学ができて、とても楽しく、エアシャワーもとても楽しかったです。
- 餃子の見学が面白かったです。クレープの生地はとても厳重に管理されていて、すごいと思いました。また、餃子はとてもおいしかったです。手洗いの大切さも学び、実際に洗ってみると、難しかったです。クレープの生地を一般の人にも買えるようにしてほしいです。
- ハサップは初めて聞いたが、どうゆうものかよくわかりました。
- もっと手を洗わないといけないと分かった。

参加者の方々、株式会社^{すいほうしゃ}瑞逢社の方々、御協力ありがとうございました。

