

# 米飯炊飯工場



## 見学会



港北工場(炊飯)

平成29年3月11日(土)に港北区にある「株式会社ミツハシ港北工場」様の工場を見学しました。当日は工場稼働中の見学で、工場関係者も見学者も衛生には充分注意を払い見学しました。



見学は午前・午後2回に分かれ、少人数で行いました。

工場に一步入るところから、帽子を着用、吸引機で毛髪やほこりを取り、アルコール消毒をして中に入ります。履き物類はなく、靴下のまま会議室に進みます。スリッパ類の履き物がないことでより衛生意識が高まるようです。

<今回ご説明頂いた工場長はじめ  
株式会社ミツハシの関係者の方々>

白衣を着用して **見学へ GO!**



白衣を着用して、工場へ。  
ローラー掛けを行い、エアシャワーを通り、手洗い場へ進みます。

エアシャワー

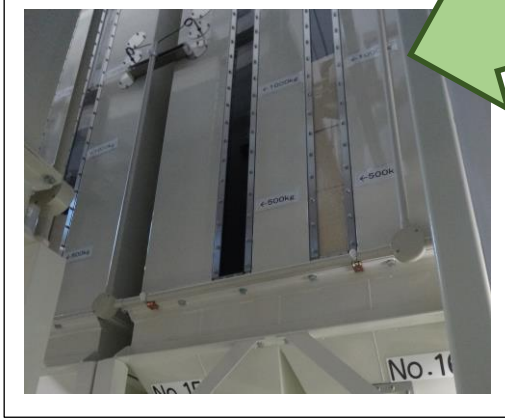
手を上げ、強風を受ける人が  
うっすらと見えます。

手洗い



手洗い場には、60秒のタイマーが設置され、洗い方の表示が掲示されています。手洗い後はエアーで乾燥、アルコール消毒を行います。

米を備蓄するサイロ



最大 2.5 トンの米が入るサイロと 1.5 トンの米が入るサイロが 1 階ラインと 3 階ライン合わせて全部で 18 基あります。

品種・銘柄ごとにに入れるサイロが決まっています。1つのサイロは1日で使いきるそうです。



<サイロ見学中の参加者>



米を釜に入れる

計量・洗米された米は、釜に入り水を加え 45 分間浸漬します。96 個の炊飯釜が動いていました。



<炊飯機械を見学する参加者>

炊飯機械



蒸気の温度で炊きあがりを感じ、釜を移動させ蒸らしに入ります。

計量と配缶作業

炊飯はオートメーション化が進んでいますが、ごはんの計量は人の手で行われています。



食缶を密封

配缶後異物混入を防ぐためバンドをかけます。



洗浄作業



<手洗いする従業員の方々>

<食缶を洗う洗浄機>

食缶は洗浄機を使って洗浄しますが、それでも汚れが落ちない時は手洗いします。  
また、給食を実施していない時にも洗浄機では落ちない汚れを手で1つ1つ洗います。

## 参加者の感想

- ・衛生面では考えていた以上に気を配られている事を知り、安心できた。
- ・炊飯しているところを実際に見学ができ、酢飯などの褐変を防ぐ工夫等を直接伺え勉強になった。
- ・分担した作業、チェック表による点検など参考になった。

(一部 抜粋)

稼働中にも係わらず、熱心にご説明いただいた株式会社ミツハシの皆様、  
食材塾にご参加いただいた皆様、  
ありがとうございました。

