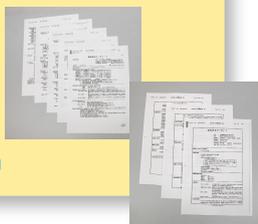


安心安全なケーキをお召し上がりいただくために…

<食の安全性が求められる今、きむら菓子製作所はルールに則りチェック・確認を怠りません。>

ケーキの原材料は安全？

全ての原材料はメーカーまたは日本食品分析センターより、安全証明を取り寄せています。また原産地や生産者まで調査しますので、万が一原材料に問題があった場合、どの工程（産地、加工、輸送）に問題が発生したのか入荷経路を遡って究明することができます。もちろん安全な原材料で製造した当社の完成品（ケーキ）も定期的に分析センターに出して安全性を確認しています。



原材料の受け入れ検査って大丈夫？

製造年月日、破損の有無、温度など項目を決めてチェックします。卵や乳製品の品質は温度によっても大きく変化するため、受け入れ時の温度も大切です。

温度も重要な管理項目！

非接触赤外線温度計で温度を測っています。



どんなところで保管してるの？

納品された原材料はそれぞれ冷蔵庫、冷凍庫、ストックルームに保管します。データロガーにより各々の保管場所の温度をチェック、管理し常に原材料の居心地の良いベストな状態で保管しています。



データロガーで温度管理



大きな冷蔵庫にいろんな物が入ってそう？

受け入れ時のチェックは行っていますが、イチゴなどの果物には小さな虫が潜んでいる可能性もあるため、牛乳や生クリームなどと同じ冷蔵庫へ保管することはできません。交差汚染を最小限にとどめるために生ものは乳製品と別の場所に保管します。



交差汚染…ほとんど汚染されていないものが汚染度の高いものと接触することによってより高く汚染されてしまうこと。

作業場所にもきまりがあるの？

きむら菓子製作所の厨房は3つの部屋に分けられています。生地を流し込みや焼成が一番大きな「メイン厨房」で。卵や小麦粉などを攪拌する作業は「仕込み室」で。デコレーションやいちごの取り扱い「仕上げ室」で。これも交差汚染を防ぐ工夫です。

攪拌は卵や小麦粉が他の場所へ飛び散る可能性も考え、仕込み室だけの作業となります。



仕込み室



メイン厨房



仕上げ室

基本中の基本！洗浄殺菌は？

ケーキを作るパティシエの手は当社独自の洗浄マニュアルに則り洗浄し消毒します。メイン厨房に入室する際はエアシャワーを通りますから、ここで細かいホコリやチリも吹き飛ばされます。消毒液を使わないとエアシャワーのドアは開かない仕組みになっています。機器もその都度専用の洗剤と消毒液で洗浄殺菌を行います。

手を洗って消毒しないと厨房には入れません。



包装資材の安全性はどうですか？

卵、小麦粉、バターやフルーツはもちろん、ケーキをおしゃれに演出するケーキピック、サンタクロースの人形、鮮やかな緑色のミントの葉、ケーキの周りに巻いてあるフィルムやアルミホイルに至るまで、メーカーからの安全証明を取り寄せています。ケーキに直接触れるもの全てに「安全証明」を取っています。



原材料&完成品のやりとりはどこで？

物品の出し入れはパスボックスで行われます。

インターロックシステム

片側のドアが開いている間はもう一方のドアは開きません。だから……

- ①交差汚染を最小限にとどめます。
- ②常に厨房内側から外側へと気圧がかかっているため外部のチリやホコリを侵入させません。



このほかにも玄関にエアシャワーを設置したり、ホコリや虫の侵入を防ぐ空調システム、人に優しい電解次亜塩素水を使用し、壁床・天井には抗菌仕上げ材を使用。入隅のホコリ防止処理を行うなど設備においても「安心安全なお菓子をお召し上がりいただく」工夫がなされています。