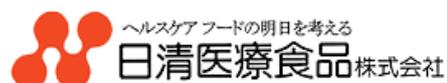


2018年10月25日

各位



問合せ先 総務部広報課 担当：神戸

連絡先 03-3287-3619

中国調理協会 視察団 受入れに関するお知らせ

病院・介護福祉施設での給食サービスのリーディングカンパニーである日清医療食品株式会社（本社：東京都千代田区、社長：菅井正一 以下「日清医療食品」）は、中国から先進的な日本の食文化・食品製造システムを学ぶため、中国調理協会（英文名称 China Cuisine Association、略語 CCA）に所属している食品関連企業の訪日視察団一行 18 名を日清医療食品 ヘルスケアフードサービスセンター岩槻（住所：さいたま市岩槻区）で受入れました。

【視察背景】

中国最大の調理協会団体である中国調理協会は 5 万社超の会員企業を有しており、中国政府より飲食業界の管理を委託されています。毎年飲食業の関係者を飲食業が発達した国に派遣し、海外との交流を積極的に行っています。

現在、中国では医療・介護での食に対して関心が高く、医療・介護の分野での食事サービスのリーディングカンパニーである当社工場が視察先の一つに選定されました。

今後の給食業界の発展を見越し、今回視察に協力いたしました。

【詳細】

日時	2018年9月26日（水） 9：30 から 12：00
来訪者（所属先のみ）	南京衆聯セントラルキッチン研究院有限公司、南京樂鷹商用厨房設備有限公司、安徽譚府輝佳飲食管理有限公司、吉林市祺海商貿有限公司、吉林市昱都飲食有限公司、揚州綠色吳家飲食管理有限公司、河南省祥荷飲食有限公司、北京雲杉世界情報技術有限公司、中醬江蘇釀造有限公司、浙江宝盒食品有限公司、山東綠格不動産管理有限公司、湖南同心同円飲食サービス有限公司
企画・アテンド	人民日報海外版日本月刊
視察概要	食品の安全管理や栄養バランスなど
場所	ヘルスケアフードサービスセンター岩槻 (住所：埼玉県さいたま市岩槻区古ヶ場 1-3-1)

【視察風景】



集合写真



視察風景



視察風景



概要説明・質疑応答

【視察者コメント】



南京衆聯セントラルキッチン研究院有限公司 マネージャー 馮 徳和様にインタビュー

・中国と日本の違いについて

(機器について)

ほとんどの中国のセントラルキッチンは機械化生産を実現しています。人口が多いというところで、使用している機械は日本の機械と比べるとやはり大型のものが多いです。

日本と中国で国情は異なっているので、どちらの機械が素晴らしいという点を見るのではなく、どうして2001年に設立した工場が、未だにきれいという点を見るべきだと思いました。

ヘルスケアフードサービスセンター岩槻のセンター長が「工場の設備は最新型ではありませんし、工場自体も新しくありませんが、我々は食品の安全性には最も注意を払っています」と話されたことに対して、団員はみんな心か安全性について納得しました。

(安全・安心・衛生面について)

機械だけではなく、日清医療食品のシステムもとても素晴らしいです。乾いた清潔な作業場の床に誰もが驚きました。

中国でこの業界の指導的立場にある者であれば、それがバクテリアや微生物の繁殖を抑える重要な要素であることは誰もが知り、中国でも改革に取り組んできた点であるが、日本は早くからその模範的な位置にいます。

日清医療食品株式会社は、食中毒や衛生面では非常に厳しく、四つの原則がある。

2018年6月、私は20社の企業家を連れて日清医療食品株式会社の工場を見学する予定でしたが、団員の1人が検便結果不合格で、日清医療食品は我々の見学を断りました。

前は残念ながら工場見学は出来ませんでした。が、団員のみんなは、日清医療食品は食品衛生安全面で原則を堅持した結果だと理解しました。

・今回の視察で学び・意見について

(視察から得られたこと)

近年、中国のセントラルキッチン業界は目覚ましい発展を遂げていますが、急速な発展をするには、しっかりとしたシステムが必要になります。

日本は衛生面においても食品の安全性においても非常に優れており、我々が最もやらなければならないのは、その精髓を学ぶことだと感じました。

(意見について)

中国の人口はやはり多いため、セントラルキッチンの生産量は大体毎日10万食は基本なことです。

そのため、もっと広い工場が見学できるならとても幸いです。

・今後当社や日本に求めることについて

座学の際に、所長から京都には毎日10万食を生産している新しい工場があることを伺いました。ぜひそちらの見学をお願い申し上げます。

ぜひよろしくようお願い申し上げます。

以上