



衛生基準の厳格さを示してくれる JFS-B 規格！



JFS-B 規格適合証明取得 株式会社小塚屋（デザート類の製造・販売）

株式会社小塚屋様は、愛知県西春日井郡に工場を構え、デザートの製造業務を行われています。創業当初はこんにゃくの製造・販売を行っており、そこで培われたノウハウをゼリーやプリン等の製造に活かしています。セントレア発着の航空機にて提供される機内食のデザートの製造を請け負われた事もあり、その品質の高さはお客様から高く評価されています。有名食品メーカーや大手食品商社との豊富な取引実績があり、プリンやゼリーの OEM 生産に強みがあります。自社オリジナル商品の開発にも余念がなく、果実やこんにゃくを使用したデザートを製造しています。1998年には、国内で初めてカップタイプのマンゴープリンの量産化に成功しました（小塚屋様調べ）。2024年2月に、西春日井郡の本社工場において JFS-B 規格を取得されました。今回は、小塚雅彦代表に JFS-B 規格を取得された目的や規格を活かした今後のビジョンについてお話をうかがってきました。

— JFS-B 規格を取得された目的についてお聞かせください。

小塚代表（以下小塚）：取得に踏み切った直接的な理由は、以前取得した愛知県 HACCP の認証制度終了にとともに、認証期間終了後継続的に HACCP に基づく衛生管理を行うにあたり自社だけの管理では心細く感じていた事です。近年、食品衛生に対する意識の高い会社が多く、何かしらの認証（適合証明）を新たに取得し強みにしたいと考えておりました。特に当社はゼリーやプリンといった洋生菓子を生産しており、高い基準の衛生管理が求められます。新しくどんな認証（適合証明）を取得すれば良いのか悩んでいた時、古くからお付き合いのある企業の方から JFS-B 規格のお話をうかがったのです。詳しくお話を聞いてみると、日本語で書かれた手順書があり、説明も分かりやすいことから、

取り組みやすく HACCP の認証の際にはなかった食品安全に関する項目もあり、これならお客様にもご納得していただけるであろうと感じました。HACCP とは異なり費用も必要になるのですが、補助金も活用出来るという事で、取得に向けた取り組みを進める事になりました。

— JFS-B 規格を取得するために工場の改修工事などは行われましたか。

小塚：実は、ちょうど JFS-B 規格を取得するという話になった時期に本社工場の生産ラインを改修する事になっていたのです。タイミングが重なったのは偶然なのですが、JFS-B 規格の内容を改修工事に反映させる事が出来ました。もしも生産ラインの改修を検討しているのであれば、その工事に合わせて JFS-B 規格を取得するのが効率的ではないでしょうか。ただ単に改修するよりも、食品安全を考えて改修の方が賢明だと考えています。

— JFS-B 規格を取得する事に対する社員の方の反応はいかがでしたか。

小塚：営業担当の社員は非常に喜んでくれましたね。最近はお客様の求める衛生基準もますます高くなっており、JFS-B 規格



のように認知度のある規格を取得すると営業活動がスムーズになるのです。日々お客様とコミュニケーションを取っている営業担当の社員にとって、この規格は大きな武器になるのではないのでしょうか。その一方で、現場でデザートを作ってくれている生産ラインの社員は戸惑っていたように感じます。みんな本当に仕事熱心で、普段から衛生面への配慮を忘れないのですが、やはり JFS-B 規格のような規格に馴染みがないのです。生産ラインの社員の協力がなしで規格を取得するのは不可能ですから、とにかく丁寧に説明する事を心がけました。そうすると、次第に反応も変わってきましたね。取得には大きなメリットがあるという事をしっかりと伝えれば、生産ラインの社員の理解を得る事は決して難しくないと考えています。

—やはり、お客様は何かしらの認証（適合証明）を取得しているかを重視されるのですね。

小塚：それは間違いありませんね。当社の場合、昔からお取引をさせていただいているお客様も多いのですが、長年の取引実績があっても、何かしらの認証（適合証明）がないと今後に影響するのではないかと感じています。新規のお客様とお取引をする場合は、認証（適合証明）の取得が必須だと言えます。いくら「当社の衛生基準は厳格です」とお伝えしても、それを証明するものがなければ信頼していただく事は出来ません。今後、さらに食品メーカーとして成長していきたいと考えているのであれば、出来るだけ早く JFS 規格などの認証（適合証明）を取得した方が良いでしょう。

—実際に JFS-B 規格の内容を確認し、どのような印象を持たれましたか。

小塚：以前に取得した愛知県 HACCP に比べるとチェック項目が多く、難しそうな規格という印象を持ちました。同時に「本当に取得出来るかな」という不安も当初はありましたね。しかし、ガイドラインも分かりやすかったですし、当初の予想よりも取得までスムーズに進められました。規格の取得に向け動いたのは1名でしたが、滞りなく進行出来ていましたね。もしもチームを組んで進められていたら、もっと早めに取得出来たかも知れません。人員的に余裕のある企業であれば、規格取得のためにチームを組む事をおすすめします。

—取得前と取得後で JFS-B 規格に対する見方は変わりましたか。

小塚：良い意味で変わりましたね。取得前に想像していたよりも運用しやすいと感じています。当社には正社員だけではなく、食品製造の経験が豊富にあるわけではないパートの方も働いておられるので、運用が難しくないとするのは非常に重要です。いくらレベルの高い規格であっても、運用しにくく使い勝手が悪くは意味がありません。

—取得した JFS-B 規格を今後どのように活かしていこうとお考えですか。

小塚：当社が製造している洋生菓子というのは長期保存が難しいので、国外への輸出というのは現実的ではありません。したがって、国外ではなく国内での事業を拡大していこうと考えています。各地域の名産品を当社の工場デザートに加工し、それを各地域にお戻りするという事業を計画しています。地域を代表する名産品を取り扱うわけですから、より高い衛生基準が求められる可能性が高いと予想されます。今回取得した JFS-B 規格であれば、かなり高い衛生基準であっても十分にクリア出来るはずですよ。新しい事業を展開するためにも、取得しておいて本当に良かったです。

—JFS 規格の取得を検討している企業へのメッセージをお願いします。

小塚：食品を扱っている全ての企業が JFS 規格を取得しているわけではありません。しかし、今後取得する企業はどんどん増えていくのではないかと考えています。食品衛生に対する意識は高まる一方ですから、取引先やエンドユーザーから信頼していただくためには、しっかりとした規格を取得するのが必須になるのではないのでしょうか。日本生まれの規格である JFS 規格はかなり細かく設計されており、使いやすい内容となっています。その事が広まれば、取得に踏み切る企業はもっと増えるのではないのでしょうか。取得を前向きに検討するに値する規格だと考えています。

—本日はありがとうございました。



Company Profile

社名 株式会社小塚屋
代表 小塚 雅彦
住所 本社・工場
〒480-0202
愛知県西春日井郡豊山町豊場西之町8-1
創業 1929年3月5日
URL <https://www.kodukaya.co.jp/>