

レトルト食品の品質管理

職場では
こんな人も
働いています

- 生産管理 ●商品開発 ●原料処理 ●調理
- レトルトパウチへの充てん ●製品包装 ●経理・総務
- 工務(設備メンテナンスなど)

この仕事のキーワード

- OEM (相手先ブランドによる生産)
- 簡単、便利、おいしい
- レトルト食品
- 安全、安心

こんな人に向いています

- 一つひとつの作業を丁寧にコツコツ続けられる人
- 細かい変化などに気が付ける人
- 食品に興味があり、好きな人



簡単・便利・おいしいレトルト食品で みんなを笑顔に

安全・安心な食品をお客様にお届けするために、製品の検査・分析、工場内の衛生管理、従業員への衛生指導などを行っています。立ち寄ったスーパーやコンビニなどに自分が携わった商品が並んでいるのを見たり、実際に買ってくださっている人に出会えた時にはとても幸せな気持ちになります。普段、何気なく食べているレトルト食品には、多くの人が関わっていることを知ってもらい、食品について興味・関心を持ってもらえれば嬉しいです。

入社4年目
中村さん

私がこの仕事に就いたきっかけ

料理をすることが好きで、誰でも簡単に調理ができて、とてもおいしい「レトルト食品」に興味を持ったのがきっかけです。今は商品ごとの特性を知ったうえで、新しい商品に触れ、新しい発見があることが喜びです。

レトルト食品の品質管理の仕事内容

官能検査

官能検査は目や鼻、舌などの五感を使って行う検査です。前日に製造した製品が、良品サンプル(前回生産品)と比較して味や見た目に変化がないかなどをチェックします。



製品検査

製品の塩分やpH、カレーなどの粘度を測定することで、品質が安定していることを確認します。



工場点検

パウチに充てんした製品や、箱詰めした製品に印字した賞味期限に間違いがないかを確認します。



従業員教育

従業員が工場に入場する際の身だしなみチェックをします。手洗いや体温チェックも含め、入場時の手順が正しく守られているかなど従業員への衛生指導を行います。



必要な資格・スキル

- 特にありません。
- 入社後に理化学検査、微生物検査、官能検査(五味識別)などの検査スキルを身につけます。さらに、QC(品質管理)検定や、食品表示検定、惣菜管理士など様々な資格の取得を目指せます。

セントラルパック株式会社

松本市笹賀5652-52 TEL/0263-25-9303

創業/1979年9月 従業員数/140名



会社見学
OK

職場体験
OK

出張授業
OK



セントラルパック株式会社ではこんな仕事をしています

原料処理工程

生産する商品の原材料を受け入れし、原料処理工程で、計量、下処理をします。写真はシチュー用に、下ゆでした数百kgの手羽元を取り出す作業をしています。



調合工程

原料処理工程で、計量、下処理を行った原材料を調合工程で調理、実際のソースを作る工程です。この後、充てん工程に送液し、レトルトパウチに充てんしていきます。



充てん殺菌工程

レトルトパウチに手計量でジャガイモなど食べ応えのある大きな具材を入れ、そこに調合したソースを充てんして密封します。大きな具材の入った商品を製造できるのが特長です。



包装工程

殺菌したレトルト食品に異物などが混入していないか、すべての商品をエックス線検査装置を通して検査した後、商品ごとのラインで箱詰めしていきます。



現代の食卓を支えるレトルト食品

レトルト食品は、調理の時間がない時など、電子レンジや湯せんで温めるだけで簡単においしく食べられる食品です。常温で長期保存できるのも長所で、災害時の食事としても活用されています。当社はフードバンク信州に加盟、端数品などを生活困窮者支援に役立ててもらっている活動をしています。タイからの技能実習生の受け入れも積極的に行っています。

