

第6回大阪府食の安全安心顕彰制度 大阪府知事賞

クランデーワールド株式会社

～安全安心な機内食提供へ関係事業者とともに衛生管理～



外観

当該施設は昭和 60 年にワイン、タマネギ等の食品輸入商社として開業し、平成 6 年に関西国際空港開港に向け、食材加工施設を開設しました。その後、平成 15 年に完成した新工場に移転し、現在、関西国際空港にある機内食メーカー 2 社にカット野菜・カットフルーツ、オードブル等、1 日約 2 万皿を納品し、各エアラインの機内食に彩りを添えています。

【大阪版食の安全安心認証制度の普及活動】

平成 23 年、HACCP に準拠した自主衛生管理のもと、大阪版食の安全安心認証施設に認定されました。本認証が従業員の自主衛生管理意識の向上につながった実績から、意識改革ツールとしての有用性を認識し、仕入先等の協力会社にも認証取得を勧奨しています。



大阪版食の安全安心
認証制度

【食の安全性や信頼性の確保・品質管理の取組】

調理、加工から保管に至るあらゆる工程にきめ細かな細菌制御マニュアルを定め、品質管理グループを置き、安全確保に努めています。また、社内にクレーム等の検証を行う品質向上委員会を設置し、異物混入等の再発防止を図っています。

食材の安全確保には、仕入先との連携が不可欠であるため、定期的な立入調査や現場での衛生講習を実施しています。また、年に一回、外部の専門家を招き講習会を開催する際、自社のみならず協力会社の参加も受け入れ、自社社員の資質向上とともに協力会社との連携や衛生意識の共有を図っています。

【大阪産（もん）の普及】

地元ベーカリーとコラボ開発した「犬鳴豚のメンチカツサンド」に、大阪産（もん）のロゴを冠し国際線で提供。「平成 24 年度 大阪産（もん）五つの星大賞表彰事業」において優良賞を受賞するなど、大阪産（もん）の国内外への幅広い PR にも貢献しています。

大阪産（もん） 五つの星大賞
平成 24 年度
大阪産（もん）



【講評】

自主衛生管理の徹底とコンプライアンスの向上に努めるほか、仕入先や協力会社の衛生管理を推進していること、また、機内食において大阪産（もん）の国際的な PR に取り組む姿勢などが高く評価されました。