

株式会社南海グリル

会社概要：昭和27年、洋食屋としてビフテキの南海グリルを創業。現在、堺市内に全7施設（飲食店4店舗、食肉販売店1店舗、セントラルキッチン等2施設）を運営。

<https://www.nankai-grill.co.jp/>

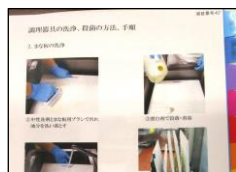
<取組内容>

- ◆HACCPの法制度化に先立ち、令和元年、2年に、全7施設で大阪版食の安全安心認証を取得。認証基準に沿った取組マニュアルを独自に作成し、社内一丸となって衛生管理を実施。
- ◆社内の若手スタッフを中心に分野別のプロジェクトチームを設置し、衛生管理対策などの改善活動に取り組んでいる。若い世代の発想で衛生講習会を企画するなど、人材育成にもつながっている。
- ◆従来の手書きの顧客管理台帳をシステム化することにより、顧客のアレルギー情報の履歴確認がタブレットで簡単に可能となるなど、デジタル技術導入により、食の安全安心の取組みが向上。
- ◆調理師や食肉検定等の資格取得のための社内勉強会の開催や、資格取得の社内表彰制度を設け、若手スタッフの自主的なスキルアップに積極的に取り組んでいる。

認証基準に沿ったマニュアル（例）



加熱調理の確認方法



まな板の洗浄保管方法



プロジェクトチームの取組（衛生講習会）

