

イカリ消毒株式会社 CSR推進部 さくらいふ推進室

会社概要：昭和34年に会社設立（東京）。病虫害等の駆除、防虫・防鼠・防菌等の予防衛生事業を実施。
平成31年に大阪オフィス内に「さくらいふ推進室」を創設し、一般家庭向けの普及啓発を実施。

<https://www.sakulife-ikari.com/>

<取組内容>

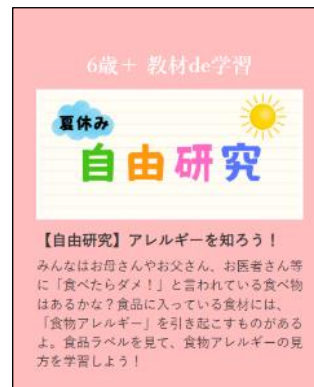
- ◆「さくらいふ推進室」は、環境衛生や食品衛生のノウハウを一般家庭で役立たせるために創設。「楽しく覚えるくらしの習慣で、すべての子どもたちの笑顔と健康を支えます。」をパーパスとし、子どもたちが衛生的な生活習慣を身に付け、より豊かな未来を築くことを目的として活動。
- ◆同社は、平成24年に大阪版食の安全安心認証制度の認証機関の指定を受け、これまで177施設を認証。現在、本制度については、さくらいふ推進室が窓口で実施。
- ◆「楽しく予防しよう!」(enjoy+yobou=enjoyobou)をモットーに、「手洗いじゃんけん」や「手洗いラップ」など多彩な子ども向け学習コンテンツの作成、手洗いフォトコンテストやぬりえコンテスト、保育園等での手洗い教室などのイベントを開催。専用サイトやSNSによる情報提供、保護者向けのフリーペーパーの発行により、予防衛生の啓発に積極的に取り組んでいる。
- ◆「世界手洗いの日(10/15)」に合わせ、同社海外事業所と連携し、インドネシアの各学校や公民館、屋台等に手洗いポスターを提供するなど、グローバルな活動を実施。



保育園での手洗い教室



こども向け学習コンテンツ



Instagramでの「手洗いフォトコンテスト」

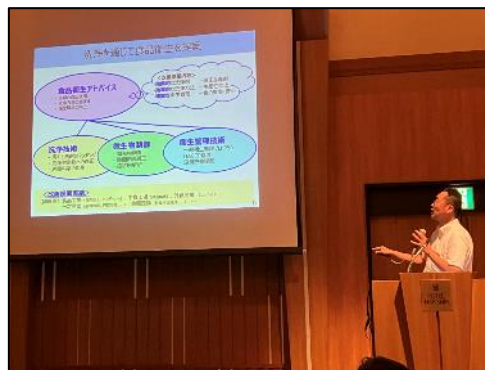
セッツ株式会社

会社概要:明治22年に有限責任攝津製油会社設立、食用油の製造・販売を開始。令和2年セッツ株式会社に社名変更。業務用のアルコール除菌剤や洗浄剤などの衛生管理商品の製造・販売および自社ブランドの食用油を販売。

<https://www.settsu-inc.com/>

<取組内容>

- ◆衛生管理製品の提供を通じ、顧客である外食店舗や食品加工工場等に対して、現場のリスクの分析や改善の提案など、衛生管理に関するサポートを積極的に実施。
- ◆衛生管理の鍵となる洗浄・微生物制御・解析・製剤化技術等の研究開発を活発に行うとともに、日本食品衛生学会等で多数の成果（例：ケーススタディ：ゆで麺製造工場におけるPDCAサイクルによる微生物の分布と汚染源の特定）を発表し、各種論文賞も受賞するなど、高信頼性企業をめざす会社として、食の安全・安心に多大な貢献をしている。
- ◆大阪工研協会や食品微生物科学協会のほか、各大学やNPO法人主催の講演会において、自社の衛生関連事業で得られた食品衛生に関わる洗浄や消毒等の知見や研究結果を広く情報提供。
- ◆同社サイトにおいて、Settsuニュースとして、食品衛生や食中毒予防に関する情報を発信するとともに、大学生を対象とした工場見学を実施するなど、食の安全・安心に積極的に取り組んでいる。



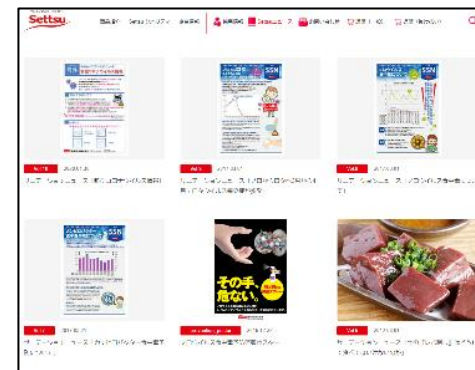
講演会における発表
(石けん洗剤技術交流会)



第44回日本食品微生物学会
学術総会での発表



食品衛生学雑誌、掲載論文



Settsuニュース（同社サイト）

株式会社ダイヤ

会社概要：昭和21年創業。本社工場は大阪市生野区。パン、サンドイッチ等の製造販売。
クックハウスとして大阪市内を中心に20店舗。

<https://www.cookhouse.jp/>

<取組内容>

- ◆令和2年に、本社工場で大阪版食の安全安心認証制度を取得。なお、令和3年に、大阪府と「もずとも協定」を結び、もずやんの商品の製造・販売をしつつ、府の広報活動に協力。
- ◆食の安全・安心を図るため、金属探知機による異物混入防止策を講じるとともに、微生物検査の内製化を図ることで、パンやサンドイッチ製造における複数工程において検査を可能としている。また、各店舗へ本社衛生担当者が定期的に出向き、衛生状態をチェックするなどし、衛生教育体制を整えている。
- ◆会社の理念である「パンdeしあわせ」のもと、生野区内の小中学校の活動を支援する「IKUNO未来教育ネットワーク」に参画するとともに、小学生向けのパン工場見学や中・高・大学生を対象にした職場体験、出前授業などの取組みを行い、パンづくりを通して幅広い世代へ衛生管理教育を実施。
- ◆学校教育教材の副読本「わたしたちの大阪3年」の取材に協力し、パンの製造・販売の流れや苦勞などに加え、衛生管理の大切さを分かりやすく紹介し、食の安全安心の普及啓発に取り組んでいる。



認証マークの掲示・「もずとも協定」認定書



工場見学の様子



「わたしたちの大阪3年」表紙



副読本掲載内容（一部、抜粋）

株式会社ワン・ダイニング

会社概要:昭和40年に創業。平成20年から現在名。本社は大阪市西区。

現在、関西を中心に焼肉やしゃぶしゃぶレストランを全132店舗運営。

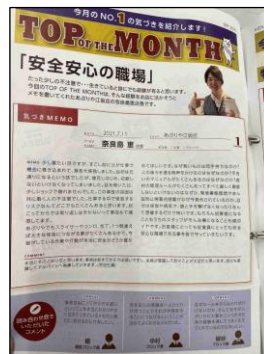
<https://www.1dining.co.jp/>

<取組内容>

- ◆令和2年以降、府内の全59店舗で大阪版食の安全安心認証を取得。6か月毎に外部機関による食材や厨房、従業員の衛生検査、3か月毎に本部担当者が各店舗の巡回確認を実施。
- ◆清掃・衛生管理の専門スタッフ「Safety first」を各店舗に配置し、同職員が中心となり、定期的な店内の消毒、換気、従業員の体調管理・衛生管理の徹底に取り組んでいる。
- ◆アルバイトスタッフが日常業務で気づいたことを「気づきメモ」に記入し(月約2万枚)、店内掲示や幹部で共有し、優秀な内容は表彰を行う「気づきプログラム」を実施し、人材育成や業務改善を図っている。また、外国人や障がい者等、多様性のある人材の雇用を推進しており、分かりやすい衛生マニュアルを独自に作成し、従業員の特性にあわせた衛生教育を実施。
- ◆食物アレルギー情報の一覧表を作成し、来店客にアレルギーの有無を確認しないと注文できないシステムを構築して事故防止を図っている。



専門スタッフ「Safety first」



優秀な気づきメモの紹介
(気づき通信)



外国人や障がい者に分かりやすい独自の衛生マニュアル

