

一富士ケータリング株式会社

会社概要：明治34年、大衆食堂「一富士」として創業。本社・工場は高槻市。折詰弁当の製造・販売、出張パーティ、病院や高齢者福祉施設への配食サービス、学校給食。

<https://www.ichifuji-c.co.jp/>

<取組内容>

- ◆平成23年に大阪版食の安全安心認証を取得。JFS-B認証資格も取得し、厳密なルールを設け、異物混入対策など食の安全安心に積極的に取り組んでいる。
- ◆府内小中学校の生徒の工場見学を積極的に受け入れ、工場の衛生管理や食の安全安心の取組みを分かりやすく説明。生徒とともに動画を作成し、校内で広く安全安心な学校給食を情報発信。
- ◆同社の栄養士を学校に派遣して出前授業を実施し、栄養士の仕事内容や学校給食の献立への工夫等を紹介するほか、保護者試食会などの際に、動画やパワーポイントを用いて工場の衛生管理について説明。
- ◆その他、ホテルパン再加熱方式による温かい学校給食の提供や、万博首長連合と連携した万博弁当の提供など、新たな食の発信・提供の取組みを積極的に行っている。



工場見学の様子（生徒会作成 YouTubeから引用）

こんな風に献立を立てています How to make a menu

- ① メインと調理法を決める
月のメイン食材（魚・鶏肉・豚肉・牛肉）と調理方法（煮、炒め、揚げ、焼き）を決めます。毎月の月替わりのメインにします。
- ② 副菜を決める
メインを決めます。卵類と野菜・畜肉・炒め物の異なるようにパンに合うような献立にしています！
- ③ カレー、混ぜご飯の日
月に1回、カレー、混ぜご飯の日を決めます。
- ④ パン、ふりかけの日
パンの日、ふりかけの日を出先主と相談します。

!!!完成!!!

栄養士による出前授業

出前授業資料



万博弁当チラシ

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）



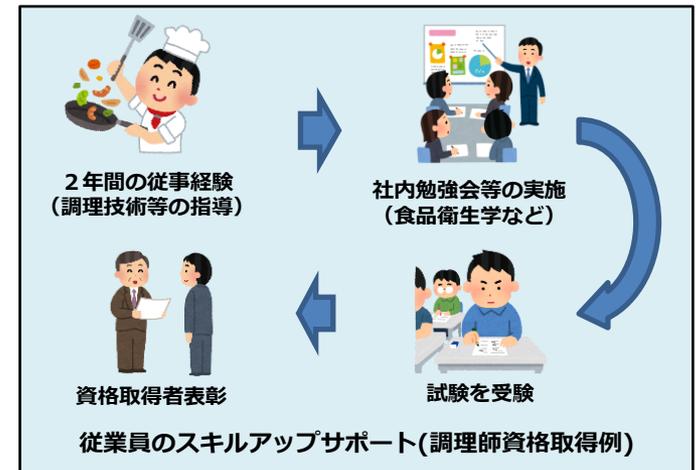
加熱調理の確認方法



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）



日本細菌検査株式会社

会社概要：明治10年創業、昭和29年に会社設立。本社は大阪市淀川区。食品衛生検査機器及び食品添加物の製造・販売、食品製造事業者からの微生物検査の受託。

<https://nipponbacterialtest.co.jp/>

<取組内容>

- ◆平成25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22施設を認証。
- ◆平成27年に幼稚園・保育園児に正しい手洗いを教える「手洗い教室」を開催。平成28年からは、「ぷーの手洗い教室」とし、これまで約70の幼稚園等で実施。教室では、汚れた部分が黒くなる水を用いた手洗い実験や手洗いのクイズ・オリジナルソングなどにより楽しく学べる工夫をし、YouTubeにより発信。
- ◆小学生の自由研究活動や中高生を対象にした手洗い授業、保育関係の大学生を対象にした手洗い教室の内容や手法を紹介する授業も実施。
- ◆企業や商業施設、官公庁、地域のイベントにも積極的に参加。トイレ実験（ウイルス等の飛散状況を紹介）や食中毒の事例紹介、せっけん粘土工作教室など、楽しみながら衛生を学べる工夫を実施。



「ぷー」（遊ぶのが大好きだけど手洗いが嫌いなキャラクター）



保育園での手洗いステージショー



商業施設（アリオ八尾）での手洗いステージショー



イベント（咲洲こどもEXPO）での手洗いステージショー



せっけんねんど工作教室

ファインフーズ株式会社

会社の概要：昭和57年に設立。調味料及び香辛料の製造開発・販売。

堺市内に3工場（本社工場、おとり工場、MINATOファクトリー）を運営。

<http://fine-foods.net/>

<取組内容>

◆HACCPの法制度化に先立ち、平成28年に全3施設で大阪版食の安全安心認証を取得し、更新。

◆社内に「6S委員会」（6Sは、整理・整頓・清掃・清潔・しつけ・安全）を設置し、様々なユニークなネーミングの活動を実施し、衛生環境の改善に取り組んでいる。

「アタック6S活動」 従業員一人一人が自ら衛生目標を設定して清掃等に取り組む。

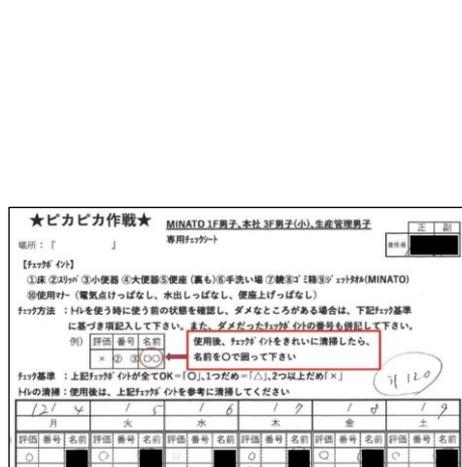
「ゴミゼロ宣言」 施設内の各所にプレートを掲げ、床等にごみが落ちてないか等を意識させる。

「トイレピカピカ作戦」 定期清掃と別に、従業員が使用する際に汚れを確認し、自ら清掃する。

◆「知恵シート」により、従業員が日常業務の中でアイデアを発案し（全従業員が2週間に1回提出）、実行することにより、衛生管理の改善等を考える習慣をつけ、アイデアの見える化を図っている。



アタック6S活動



トイレピカピカ作戦



ゴミゼロ宣言プレート



「知恵シート」による衛生管理の改善

株式会社松ちゃん給食

会社の概要：昭和32年に創業。八尾市内に本社工場、久宝寺工場等。企業、幼稚園・保育園、小・中学校向けの給食弁当、工場、幼稚園、小・中学校の委託給食、高校・大学の食堂。
<http://www.macchan.ne.jp/>

<取組内容>

- ◆平成21年に本社工場が、平成25年に久宝寺工場が、大阪版食の安全安心認証を取得。本社工場は、ISO22000認証に移行。(公社)日本食品衛生協会のHACCP現場指導実習の研修施設として使用。
- ◆異物混入やフードディフェンス等の対策のため、監視カメラを導入。動画を活用した衛生教育を定期的実施するほか、ベトナム技能実習生向けにベトナム語でイラストを活用した衛生管理資料を作成するなど独自の工夫で食品衛生管理の向上に取り組んでいる。
- ◆既存の3S(整理・整頓・清掃)活動を、「働きやすい」「動きやすい」「わかりやすい」の語尾をとり、「すいすい活動」と位置づけ、従業員にも取り組みやすいよう創意工夫し、衛生管理を実施。
- ◆ホームページ上で給食弁当の製造工程や衛生管理の様態を動画で配信しているほか、八尾市保健所等と協働して、食中毒予防キャンペーン等に率先して取り組んでいる。



衛生管理(手洗い場)



ベトナム技能実習生向け衛生管理資料



「すいすい活動」取組事例



製造工程や衛生管理の動画(同社HP)