

LRQA road to success

ISO 22000審査 食品安全マネジメントシステム
安全安心な給食づくりへの
真摯な取り組みで、
食品衛生優良施設の表彰を受ける。



株式会社 松ちゃん給食

COMPANY PROFILE

株式会社 松ちゃん給食

大阪府八尾市相生町1-8-43

TEL.072-922-4185

FAX. 072-922-9951

<http://www3.ocn.ne.jp/~macchan/>

昭和32年の創業以来、幼稚園、中学校、さらには一般企業向けの給食・弁当の製造を続けている。衛生管理レベルはもちろん、多彩なメニューも評価が高く、1日15,000食近くの給食・弁当を提供している。(本記事は、2012年10月に取材しました。)

大阪府八尾市で幼稚園・中学校、一般企業向けの弁当・給食を提供している株式会社松ちゃん給食。2007年にISO 22000の認証を取得後、安全安心な食づくりを徹底し、社団法人日本食品衛生協会より食品衛生優良施設表彰を受けるなど、その取り組みは高い評価を受けている。



代表取締役社長
小林 成禎 氏



本社工場

衛生管理レベルが、数多くの幼稚園や中学校から高く評価される

株式会社松ちゃん給食では、衛生管理レベルの向上を目指して、7年ほど前から地元企業とともに3S活動に取り組み、さらに2007年にはISO 22000の認証を取得した。“掃除のルールを決め、それを実践しているかを記録して、問題があれば報告する”というルールを社員たちに浸透させて意識を改善。また、“菌を処理場に持ち込まない、食器をキレイにする”という意識を徹底させるとともに、ISO 22000で求められるサプライチェーン管理にも取り組み、仕入先の監査なども行うなど、衛生管理のレベルを向上した。こうした取り組みにより、長期目標のひとつとしているクレーム削減を達成。さらに、社団法人日本食品衛生協会より食品衛生優良施設の表彰を受けるとともに、幼稚園や中学校からの見学でも高い評価を受け売上げも順調に伸びているという。

地元企業とともに3S活動をスタート

毎日夜中の1~2時から給食・弁当づくりをスタートさせている同社では、7~8年ほど前までは今ほど衛生環境は整備されていなかったという。

「厳しい労働環境ということもあり、以前は、社員たちは物を置いたら置きっぱなしという状況で、衛生管理レベルもそれほど高くはなかったです。そこで、7年ほど前から地元企業とともに3S活動をスタートさせました。」

と同社 代表取締役社長 小林 成禎氏は語ってくれた。社内の整理整頓を推進めるとともに、地元企業とともに3S活動について相互監査を行うようになったという。こうした取り組みによって、同社の社員たちの

意識に変化が見られ、自発的にごみ拾いをしたり、全員参加でペンキを塗り直すなど、衛生的な職場になっていった。

さらに、同社では2007年、食品安全マネジメントシステム ISO 22000を取得することになった。

子供たちに安全安心の給食を届けるためにISO 22000の取得へ

「その頃、幼稚園や中学校からの受注が増えており、子供たちに何よりも安全安心な給食を提供し、食中毒などがあってはならない、という強い想いを持っていました。また、当社の設備は新しいものではありませんが、“菌を調理場に持ち込まない”“食器を徹底してキレイに洗う”を実現するために最大限の努力をしていました。私たちの取り組みが世間的に見て正しいかどうか、規格を通して評価していただきたいと考え、ISO 22000の審査を受けることにしたのです。審査機関も一番厳しいと聞いたLRQA ジャパンにお願いすることにしました。」

と、小林氏はそのきっかけについて語ってくれた。とはいえ、当時ISO 22000の認証取得企業はそれほど多くなく、社員たちには不安もあったようだ。同社 総務部 石川 貴子氏は、次のように語る。

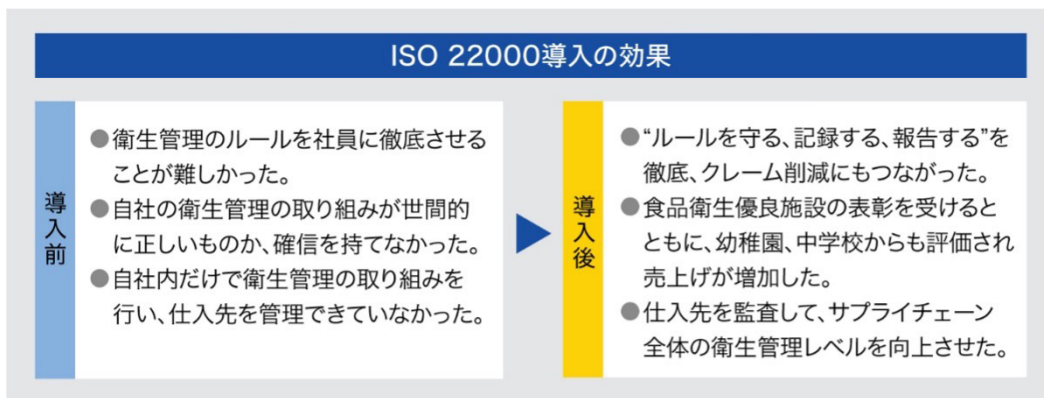
「最初はISO 22000を聞いたこともありませんでした。ISO 22000の7割が3S活動だと聞いて、私たちでもクリアできる

かもしれないと考えました。LRQAジャパンの審査員からは“建前はいいですから、実際にどうしているかを教えてください”と言ってもらったり、分かりやすい言葉で審査してもらえましたから、モチベーションも高まり有意義な審査になったと思います。例えば、交差汚染を無くすために新しくパーテーションを設置するのではなく、テープで通路を分けてパーテーション代わりにするなど、身の丈に合った最善の努力を認めてもらえたことも、ありがたかったです。」

“ルールを守る、記録する、報告する”を徹底させる

中学校など市町村ごとにメニュー・仕様が違うため、交差汚染しないようにそれぞれラインを変えて弁当・給食を製造しなければならないが、設備上難しい面があるものの、お金をかけずに様々な工夫でこれをクリア。同社は、国内の給食業界で初となるISO 22000の認証を取得した。これによって様々な効果が現れている。

「新しい設備でも掃除をしなければ菌が発生します。大切なのは、“掃除のルールを決め、それを実践しているかを記録して、問題があれば報告する”を徹底すること。何か失敗したときの原因は、これが守られていないケースがほとんどですから。ISO活動でそれを徹底することで、社員たちの意識が改善でき、ジワリジワリとよい効果が現れてきています。」(小林氏)



さらに、同社では、長期目標として掲げているクレーム削減も、社員の意識の変化によって実現している。

「現象をつぶすだけではなく“なぜそれが起こったか”という要因をつぶす取り組みにシフトすることで、継続的にクレーム削減しています。また、間違っていると申し出にくかった社員の意識も変わり、積極的に指摘し合うようになり、問題が顕在化しやすく対策も練りやすいです。」(石川氏)

衛生管理への真摯な取り組みが 高く評価され、売上げが順調に増加

さらに、同社ではISO 22000取得以来、積極的に仕入先の監査を行うようになった。

「これまでは最終製品さえ問題なければよかったのですが、“農場からフォークまで”が当社の管理範囲となりますから、仕入先の監査を行うようになりました。お

金をかけた設備が必要なのではなく、衛生管理のルールを守れているかをチェックしています。」(小林氏)

こうした同社のISO 22000への取り組みは高く評価されており、2011年には社団法人日本食品衛生協会より食品衛生優良施設表彰を受けている。さらに、小林氏は次のように語る。

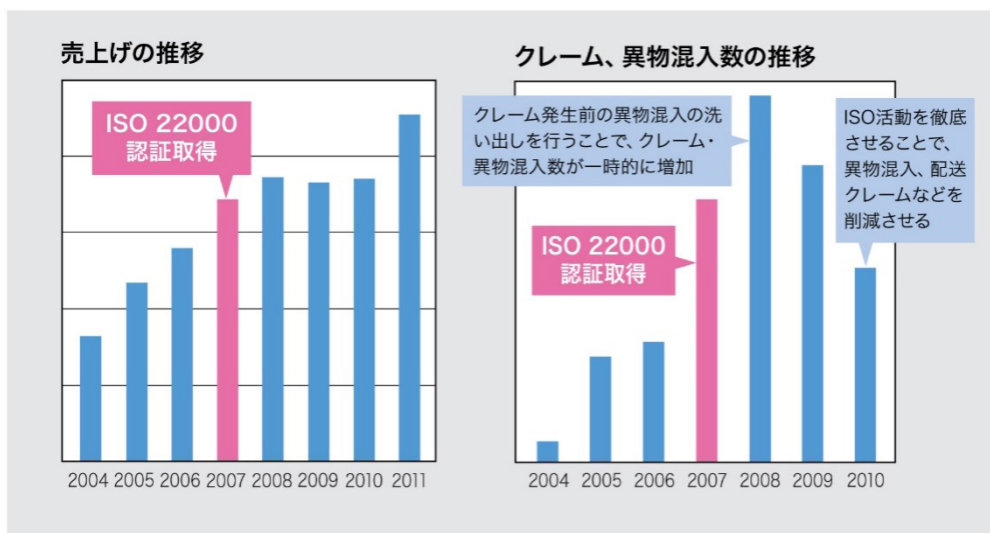
「子供たちに安全安心な食を届けたいという思いから、ISO 22000に真摯に取り組んだ結果、幼稚園や中学校の栄養士さんに工場見学に来ていただくと、高い評価をいただけるようになりました。」

そして、同社では、クチコミで受注が増えるとともに、衛生管理面などが評価され入札が次々と決まるなど、現在では1日に15,000食近くを提供し、年々売上げが伸びている。こうした受注増加に対応していくために、新たな工場が竣工間近だ。

「新しい工場では、これまでのノウハウをもとに最初からHACCPに対応した設計としていますが、大切なのは、“ルールを守る・記録を取る・報告をする”ということ。誠実な心で食づくりに取り組んでいかなければ、信頼を培っていくことはできません。これからも、継続して安全安心な給食・弁当を提供して、子供たちに喜んでもらい、健やかな成長に役立ちたい、そう考えています。」

小林氏の真摯な言葉からは、食の安全安心に何よりもこだわり続ける同社が、これからも大阪の給食業界をリードしていくことを期待させてくれた。

(取材：2012年8月)



お問い合わせ

Email : japan-marketing@lrqa.com

URL : <https://www.lrqa.com/jp>

LRQAリミテッド

〒220-6010

横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA10階

本書に示すすべての情報が正確かつ最新であるように、LRQAでは細心の注意を払っています。ただし、情報の不正確さや変更について、当社は一切の責任を負いません。

Care is taken to ensure that all information provided is accurate and up to date; however, LRQA accepts no responsibility for inaccuracies in or changes to information. For more information on LRQA, click here (<https://www.lrqa.com/entities>) © LRQA Group Limited 2021

LRQA