“届ける思い、伝えたい”
もっと！知って納得!!「ワタミの宅食」Vol.19

私たちの仕事は〝工場の健康診断〟をすることです

密着レポート・品質保証室

6月号のこのコーナーでは、おいしくて安全・安心なお弁当を作るために日々奮闘している「ワタミの宅食」の製造現場をご紹介いたしましたが、今回はさらに、その現場の取り組みや衛生状態のチェックを客観的な立場で行う「品質保証室」の業務についてご紹介いたします。「〝食の安全〟は積み重ねでしか生まれません」と言う、品質保証室の長谷部の1日に密着しました。

安全・安心のために私たちがしていること
～「ワタミの宅食」の衛生・品質管理～

ワタミ株式会社
業務管理本部 品質保証室
長谷部三郎

「安全を守るのが私たちの使命」と長谷部。趣味は40年以上続けているアマチュア無線と昨年始めたバードウォッチングです。

9時～ 1日の始まりは情報整理から

出社した長谷部がまず行うのはメールチェックや情報の整理。

「前日に製造したお弁当やお惣菜に問題が無かったか。気になることがあれば、製造や盛り付け工程、時には原材料にまでさかのぼり、データを確認します」

後ほど行う工場内の巡回時に、重点的にチェックする場所を決めるのもこの時間です。

「お弁当は毎日献立が変わります。それは、作り方が変わるということ。どこに問題が起こりやすいか、どう対策するかを考えます」

10時30分～ いざ製造現場の巡回へ〝工場の健康診断〟です

製造現場を回る毎日の巡回は、長谷部いわく〝工場の健康診断〟。衛生管理の徹底も大切な診断ポイントです。

「工場に入るスタッフは全員、衣服に付着している可能性がある毛髪やほこりなどを取り除き、手指の消毒後に入場します」と長谷部。鏡を見ながら粘着ローラーをかけ、定められた基準通りにしっかり手を洗った後、入室前には専任担当者が清潔かどうかを確認します。基準をクリアしなければ、もちろん工場内に立ち入ることはできません。

「まるで門番のようですが、第三者の目で確認することで、安全を守っているのです」

食の安全のためにしていること 1

清潔な服装を保つ

工場内に入る前には、清潔を保つためにさまざまなことを行います。品質保証室では、工場で働く全員の衛生に対する意識を高く保つために、定期的に衛生管理の指導も行っています。

工場に入る前に“門番”が身体状況を確認

感染症にかかっていないか、自己申告の他に体温測定でも確認。爪の長さなどもチェックします。

手洗い40秒しっかり除菌

手首、手のひら、手の甲、指の股に爪の間までしっかりと洗います。手洗い時間は最低40秒。アルコールをすり込んで終了です。

粘着ローラーでほこりや毛髪を除去

鏡を見ながらしっかりと、入念に。頭から始めて上半身、下半身と、もれなく粘着ローラーをかけていきます。

消毒液を噴霧しないと開かない工場へのドア

消毒液の噴霧器に手を差し入れると工場へのドアが開く仕組み。これなら消毒を忘れることがありません。

体毛が落ちないユニフォームを採用

ユニフォームは衛生的な食品工場専用品。異物混入を防ぐため、体毛を落ちにくくする工夫がされています。

食の安全のためにしていること 2

製造工程のチェック

定められた工程通りに製造しているか、消毒状況や温度管理、微生物検査などを行います。長谷部が心がけているのはお客さまの気持ちになること。工場の隅々まで見て回ります。

定められた温度で作られているかをチェック

製造した食材の中心を測り、定められた温度に到達しているかを確認。食の安全のための取り組みです。

じっくり観察することで改善点を見つけ出す

製造工程を観察することで、問題の改善点を見つけ出すのも長谷部の仕事。マニュアルに沿った動きかどうかも確認します。

調理器具もこまめにチェック

検査キットを使用して、ルール通りに清潔な環境が保たれているかも確認します。

11時～ 製造工程を見るのはお客さまの気持ちで

工場内では、保管している食材の状態を見たり、調理時の温度を確認したりとチェック項目は多岐にわたります。

「清潔な場所で作られたものでないと、口にはしたくないですよね。自分がお客さまを代表して工場を見学しているような気持ちで、巡回しています」

途中、長谷部はある製造工程で立ち止まりました。そのまま数分、じっとその工程を観察しています。

「作業する人間は一生懸命で気付かないことも、こうして客観的に観察していると、問題点が見えてくることがあるのです」

ゆっくりと工場内を見て回る長谷部。一度の巡回で歩数は五千歩を超えると言います。

13時～ 工場内の状態はパソコンで管理

工場から事務所に戻ると、長谷部は、気付いた点や改善点をパソコンでまとめます。

「デジカメは巡回での必需品。画像を見せながら説明すると、改善点がより伝わりやすくなります」

品質保証室の日々の業務はほかに、原材料に関する情報管理をしたり、微生物検査をしたり、製品の表示を作成したりとさまざま。長谷部は言います。

「健康診断をする医師になったり、ルール通りに製造されているか工場内を取り締まる警察官になったり。食の安全のために、これからも厳しい目で取り組んでいきます」

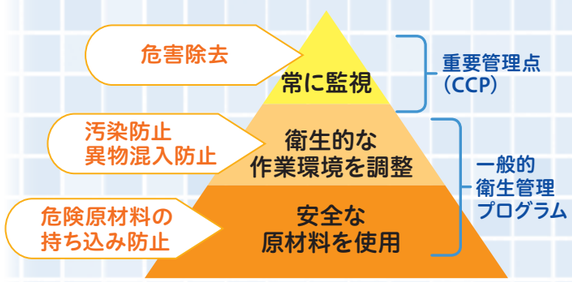
食の安全のためにしていること 3

HACCP（ハサップ）導入の推進

HACCPとは国連の機関から発表され、国が義務化を進めている、食品の安全を確保するための衛生管理手法。ワタミでは独自の品質保証基準を加えた「ワタミHACCP」の導入を推進しています。そのための後方支援も品質保証室で行っています。

日々の分析で危険を排除

HACCPは、製造や出荷のどの段階で微生物や異物の混入が起こるかの危害を予測・分析します。日々の分析業務も重要です。



〈安全な食品を作るための概念図〉

高品質な食をお届けするために

「品質保証室」の取り組み

安全で安心かつ高品質な食を求めるお客さまの声に応えるために設置された「品質保証室」。食品の安全性確保に向けて、各種管理・確認を行っています。

白岡センター（埼玉県）をはじめ、各拠点に品質保証室のメンバーが駐在しています。

原材料管理　「ワタミ使用食材分類規格基準」に基づき、原材料情報を精査・管理しています。

衛生管理　工場内の衛生環境の指導や、細菌検査や最終製品のお弁当の検査なども行っています。

表示情報の作成　厳重な確認作業の下、食品関連法規に準じた一括表示データを作成しています。

品質保証　食品製造の関連法案に照らし合わせ、お弁当の品質を管理。製造工程の安全性も確認します。

あたまのたいそう

問題●ここに3色の飴玉があります。
赤の飴玉と緑の飴玉を足すと**8**個でした。
黄色の飴玉と赤の飴玉を足すと**16**個でした。
黄色の飴玉と緑の飴玉を足すと**20**個でした。
それでは、赤の飴玉、緑の飴玉、黄色の飴玉はそれぞれいくつあるでしょうか？

答えは14ページにあります