届ける思い、伝えたい、
いろはに宅食
第15回

安全・安心。だから、おいしい。

笑顔で召し上がっていただくために「ワタミの宅食」が譲れないこと。

毎日しっかり、おいしく食べて、
バランスの良い食生活を
送っていただきたい。
その思いで、私たちは安全・安心な
お弁当・お惣菜をお届けしています。
今回ご紹介する「品質保証室」は、
安全・安心のために
なくてはならない部署。
皆さまの笑顔のために日々行っている
活動をご案内いたします。

保冷剤は各営業所にある、約－20℃に設定された冷凍庫で凍結させています。写真は、冷凍庫に保冷剤を運び込む「まごころスタッフ」。

毎日のお弁当・お惣菜のお届けで使用する保冷剤。

徹底した衛生管理で安全・安心を届けます。

「ワタミの宅食」の安全・安心はきめ細やかな衛生管理の元、
実現しています。お弁当・お惣菜が皆さまに届くまで
どのような管理を行っているのか簡単にイラストでご紹介します。

原材料のチェック

安全性をしっかり確認します

危害要因分析で安全性確保

たとえば人参は土壌から大腸菌が付着する可能性があるため、加熱処理で菌を死滅させることが必須。こうした原材料一つひとつの想定される危害を分析し、安全を確保します。

原産国や処理方法などを厳しく確認

品質はもちろんのこと、原材料がどこで生産・加工されているか、処理や異物チェックはどのように行われているかなど、細かい項目ごとにチェック。お弁当・お惣菜の原材料が安全かどうかを確認する第一関門です。

細かいフィルターを通すことで起こり得る危険を未然に防ぎます。

「お客さまに安全な食を提供するために、各種検査や衛生管理の指導、法規の確認などを行っているのが品質保証室。『ワタミの宅食』のお弁当やお惣菜の安全性を裏付けるための活動を行っています」

そう話すのは、品質保証室・室長の池田忠則です。原材料がお弁当になり、皆さまのお手元に届くまで。その要所要所で、池田たち品質保証室が活躍しています。

ワタミ株式会社・
品質保証室室長
池田忠則（いけだ ただのり）

写真用フィルムメーカーの技術者から食品工場の工場長などを経て、品質保証の仕事に携わって約20年。趣味はカメラと、「仕事柄やってきたので」という料理。魚は自らさばくこだわり派です。

製造工程の遵守

定められた数値を守って作業します

決められた温度や時間、量をしっかり管理

加熱の際の温度や時間、調味料の量など、企画書で定められた数値を守って調理します。盛り付けする際は、15℃以下の室温で作業します。

※イラストはイメージです。

まず最初は原材料の安全確認。「安全な原材料を安定して仕入れられる環境をつくることはとても大切です」と池田は言います。

「たとえば原材料として鶏肉を使うことになったとします。その鶏肉の原産国や原産地がどこで、どんな処理がされているか、どんな大きさでカットしているか、また異物が混入しないような仕組みで生産されているかどうかなど、『ワタミの宅食』のルールに準じているか、実際の鶏肉を取り寄せて確認した結果や、安全性に問題がないかなどを原材料選定確認書を用いて確認いたします」

書類上の確認とはいえ、チェック項目は細部にわたります。細かく何度もフィルターを通すようにチェックすることで、起こり得る危険を未然に防ぐのが目的。

「高齢のお客さまの食事を支えている私たちだからこそ、厳しい目で取り組む必要があるのです」

また原材料に含まれる大腸菌などの危険因子をどう取り除くのかも確認してようやく、原材料が決定します。

出荷前の最終チェック

安全・安心なものだけを出荷します

金属探知機などで異物をチェック

容器にフタをしたら、お弁当に異物が混入していないか、金属探知機などを使い、しっかりチェック。合格したらフィルムで包装します。

※写真・イラストはイメージです。

温度管理の徹底

一定の温度を保って保管・運搬します

10℃以下設定のトラックで営業所へ

出来上がったお弁当は10℃以下で冷蔵したまま、トラックで各営業所へ。運搬中も荷室の温度をしっかり管理・確認しています。

原材料の搬入から、調理、お届けまで徹底した温度管理を行います

厳しいチェックを経て選ばれた原材料は、お弁当を製造する「ワタミ手づくり厨房」に運ばれます。「どれだけ安全に製造できるかを検証し、管理・確認するのが品質保証室の仕事です」と池田。

中でも重要なのは温度の管理です。原材料の保管温度、調理の加熱温度、盛り付けを行う部屋の温度……。食中毒の原因菌が繁殖しないよう、製造現場では徹底した温度管理を行っています。

お弁当は完成後、金属探知機などを駆使して、異物が混入していないかをチェック。温度管理がされたトラックで営業所へ運ばれたお弁当は、「まごころスタッフ」の手で皆さまへお届けします。

最後に池田は言います。「皆さまに安心して召し上がっていただくため、これからもさらに安全性を高めていきます」。

お届けするまで安全に

一定の温度を保って保管・お届けします

保冷剤で冷やしながら皆さまの元へお届け

お弁当と保冷剤を保冷ボックスに入れ、お客さまの元へ。保冷剤は、気温やお届け先までの距離や時間を考慮して調整しています。

営業所では10℃以下の冷蔵庫で保管

営業所に到着したら、お弁当は冷蔵庫に一時保管。冷蔵庫の温度は品質維持のために10℃以下に設定しています。

「ワタミの宅食」からのお願い

安心して召し上がっていただくために

届いたら冷蔵庫で保管を！

お弁当・お惣菜を召し上がっていただくまでは冷蔵庫で保管してください。また当日の午後10時までに召し上ってください。

お届けの際に使用する保冷剤。ご要望によりお貸出ししている「鍵付き安全ボックス」にお届けする場合は、気温等に合わせて保冷剤を追加しています。

※お届けする保冷剤の容器が異なる場合もございます。