

お客様とともに ～外食・介護・宅食事業を支えるバックヤードの取り組み～

ワタミグループでは、「安全・安心」な食品をお客様にお届けするため、仕入、品質・衛生管理、製造・加工、物流など、生産から消費まで、商品の全工程を設計し、グループの外食店舗、介護施設、宅食営業拠点へ供給しています。これまで、ワタミ手づくりマーチャンダイジング㈱(以下、WTMD)がその役割を担っていましたが、2015年3月より、ワタミフードサービス㈱、ワタミタクシヨク㈱、WTMDの3社が合併した、ワタミフードシステムズ㈱に、ワタミグループの安全・安心を支えるバックヤードの役割は引き継がれました。

■「品質保証室」の設置

ワタミグループは、安全・安心かつ高品質な食を求めるお客様の声に応えるため、ワタミ㈱に品質保証室を設置し、各種検査業務や衛生管理指導、生産拠点の監査業務の他、生産品の一括表示・アレルギー情報の作成や、外食メニュー表示の景品表示法上の確認など食品表示法、食品衛生法、JAS法や景品表示法など、お客様に食を提供する上で順守しなければならない関連法規が確実に守られているかどうかの確認を行っています。また、お客様からいただくご意見に対し、その原因の分析、対策が十分であるか、効果的な内容であるかの確認を行い、更なる品質の向上を目指しています。

■仕入における取り組み

仕入食材の安全性の確認

ワタミグループでは、原材料の安全性、製造（生産）方法、梱包、運搬方法などを定めた独自の品質基本方針を設け、適切な品質管理のもとで製造（生産）された食材を仕入れています。

食材の安全性の確認は、「野菜類」「魚介類」「肉類」などの原材料ごとに品質検査の基準を設けた上で、主要原材料を中心に「原材料」と「製造」の2つの面から行っています。

原材料については、グループ農場で生産する有機野菜については生産地、生産者を確認し、栽培、飼育などにさかのぼった生産履歴を把握するプロセス管理を重視しています。また、配合原料や添加物、アレルギー、細菌検査などの各種検査結果などの原材料情報を確認しています。

製造面においては、不定期にてお取引業者様の製造現場を訪問し、製造工程票や温度管理状態、異物混入対策の確認などを行っています。

ワタミグループは、関東地方で生産された農産物および土壌のサンプリングを毎月1回実施し、第三者機関に提出し、放射性物質検査にて安全性の確認を行っています。関東地方の契約生産者様から出荷される農産物についても、同様に第三者機関による安全性の確認を行っています。（※）

※第三者機関における検査は、2012年4月に厚生労働省から公示された「食品中の放射性セシウムスクリーニング法の一部改正」に基づく方法及び検査機器にて実施。

■衛生管理における取り組み

ワタミ手づくり厨房 「持ち込まない」環境の構築

ワタミ手づくり厨房（以下、センター）では、全従業員並びにお取引業者様など来訪される全ての方に健康チェックを行っています。

非接触式体温計での体温測定、体調の問診チェックなどを実施し、隠れた疾病が原因での食中毒を作業場内に持ち込まないよう配慮を行っています。



非接触式体温計での健康チェックの様子

外食店舗、介護施設での「衛生検査」の実施

ワタミグループの外食店舗や介護施設において「高い衛生管理レベルを維持する」ことを目的に、安全衛生部門の主管で、外部検査機関の専任巡視員による「衛生検査」を実施しています。検査は、食材の管理やキッチン機具の清掃、微生物検査など多項目にわたって実施され、外食店舗や介護施設における衛生面のスタンダードを確認しています。

2014年度は、外食店舗においては、計1148回の衛生検査を行い、平均点は87.08点でした。介護施設では、合計199回行い、平均点は89.00点でした。

■ 品質管理における取り組み

フードディフェンスの取り組み

センターでは、意図的な食品汚染を防止するため、2014年に設置し稼働している「エビデンスカメラ（品質保証カメラ）」を増設するなど更なるリスク管理に努めています。



エビデンスカメラ

「新たな品質管理システム」の構築

2015年度より、お客様に安心して商品をお召し上がりいただける環境を追求するため、新システム「ワタミ HACCP」導入のための活動が開始されました。「ワタミ HACCP」とは、HACCP（※）の考えを取り入れたワタミグループ独自の衛生・品質管理システムです。食品のすべての製造・加工工程のなかで、起こる可能性のある危害をあらかじめ予測し、そのうえで危害防止につながる重要な工程を常に監視することで、製品の安全を確保します。全ての生産拠点においての導入に向けて活動を行っていきます。

※HACCPとは；国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関、食品企画（コーデックス）委員会から発表された、食品の安全を確保する衛生管理手法。

■ 製造・配送における取り組み

製造、配送の仕組み

各センターでは、商品に適した温度管理を徹底し、製造を行っています。また、各事業拠点からの発注量に合わせて製造を行い、センター内で極力、在庫を保管することなく、製造したものをできるだけ早くに事業拠点へ届けることで、お客様に新鮮な商品を提供できるようにしています。各事業拠点までは、短い時間で配送できるように構築された物流システムのもと、温度管理された配送車で一年を通して届けています。（※）

※定休日・休配日は除く

効率的な製造を目指して

センターでは、独自の「多品種・少量生産体制」のもと、製造ラインのレイアウトや従業員の移動歩数など、全製造工程を改善する独自の活動、「WPI（Watami Product Innovation）」をセンターごとに継続しています。各センターの取り組み結果は、毎月全センターに水平展開され、より効率的な製造を実現しています。

給食の受託

ワタミグループは、学校、保育園から給食業務の委託を受け、カロリー、塩分などの品質管理やアレルギー、離乳食に対応したお食事を提供しています。2014年度は食育の取り組みとして大豆からきな粉を作ったり、園児様と一緒にお弁当作りなどを行いました。又、給食業務の委託を受けている文京区の中・高等学校の研修センターでは、食育に関する講義を全学年を対象に行いました。

2015年3月からはWTMDから介護事業がその業務を引き継ぎ、2015年8月現在、文京区の中・高等学校及びその研修センターの2箇所継続して給食を提供しています。



研修センターでの給食の様子