

## 株式会社 松ちゃん給食

株式会社 松ちゃん給食



代表取締役社長

小林 成禎 氏

## 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。



本社工場

## 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。

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。

### 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し進めるとともに、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

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想いから、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。」

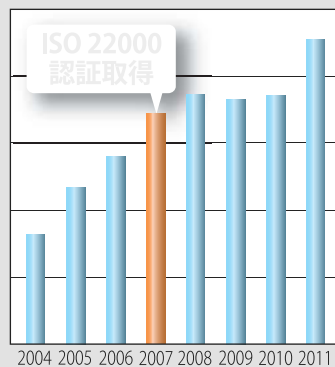
小林氏の真摯な言葉からは、食の安全安心に何よりもこだわり続ける同社が、これからも大阪の給食業界をリードしていくことを期待させてくれた。（取材：2012年8月）

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)

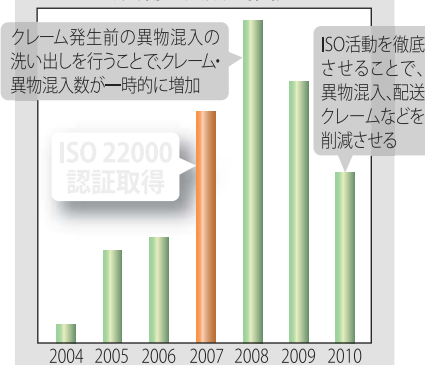
●衛生管理への真摯な取り組みが  
高く評価され、売上げが順調に増加  
さらに、同社ではISO 22000取得以来、積極的に仕入先の監査を行うようになった。

「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)

売上げの推移



クレーム、異物混入数の推移



ISO 22000導入の効果

導入前

- 衛生管理のルールを社員に徹底させることが難しかった。
- 自社の衛生管理の取り組みが世間的に正しいものか、確信を持てなかった。
- 自社内だけで衛生管理の取り組みを行い、仕入先を管理できていなかった。

導入後

- “ルールを守る、記録する、報告する”を徹底、クレーム削減にもつながった。
- 食品衛生優良施設の表彰を受けるとともに、幼稚園、中学校からも評価され売上げが増加した。
- 仕入先を監査して、サプライチェーン全体の衛生管理レベルを向上させた。

ロイドレジスター クオリティ アシユアランス リミテッド (LRQA ジャパン)

横浜本部 〒220-6010 横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA 10F

Tel: 045-682-5290 Fax: 045-682-5289

神戸事務所 〒651-0088 神戸市中央区小野柄通4-1-22 アーバンエース三宮ビル 9F

Tel: 078-261-1200 Fax: 078-261-0780