生協・配食サービスを支える
徹底した品質管理、安全・安心の弁当製造

フジパングループ
日本フーズデリカ

高齢者の生活サポート事業として、急成長を続ける生協の配食事業（夕食宅配）。本格的な高齢時代を迎え、配食市場の拡大傾向はさらに強まる見通しだ。フジパングループの日本フーズデリカ千葉工場（千葉市稲毛区）では、生協配食サービスの弁当製造を今年5月にスタート。コンビニの弁当製造で培ってきた徹底した衛生管理体制とオートメーション化による量産対応、さらに高齢者の嗜好にあった弁当製造を追求し、生協の配食事業における洗浄機メーカー、クレオ（本社・東京都中央区）は、ハードとソフトを融合した総合サニテーションを日本フーズデリカの千葉工場に提供、千葉工場として初の取り組みとなる弁当容器のリターナブル化に向けて衛生管理体制構築をサポートした。日本フーズデリカ千葉工場の衛生管理体制とクレオの弁当生産における総合サニテーションを紹介する。

日本フーズデリカ
千葉工場・工場長
柴田 康博氏に聞く

「継続利用していただける弁当づくりが当社の使命」

――まず、日本フーズデリカの概要から。

柴田　フジパングループのデリカ部門のグループ会社として、主にコンビニを中心に弁当、調理パンの開発と製造を関東、中部、近畿、四国の全国7工場で展開しています。

供給体制では、日産・1工場あたり弁当1万個、お本物志向の味、食感を追求にぎり3万個、寿司5千個、三角サンド8千個、ドッグ・バーガー4千個を製造しています。

――生協配食サービスの弁当製造に関して、生協さんの弁当製造に関しては、高齢の組合員さんに利用していただいておりますので、徹底した衛生管理と素材を生かした工場あたり弁当1万個、お本物志向の味、食感を追求しています。あきが来ないよう継続して利用していただける弁当をつくることが我々の使命です。

利用している方には生協さんの弁当を楽しみに待っている方が多いと聞いています。おいしさと見た目の良さを大切に、例えば、ラインの最終工程でピンセットを使っておかずの配置を整えるなど、弁当のふたを開けた時に喜んでいただけるよう気を配っています。

おいしさに加え、見ための良さを大切に、ラインの最終工程でピンセットを使っておかずの配置を整えている

――クレオとの取り組みでは。

柴田　今回初めて弁当の容器のリターナブル化に対応し、容器の衛生管理についてクレオさんに協力していただき、高いレベルを実現しました。

利用した組合員さんが水洗いした状態で容器が返却され、工場でも一度洗浄、乾燥し、殺菌された状態で容器に盛り付けるわけですが、手洗いだとばらつきがあり、洗浄機で洗っても水滴がどうしても残ってしまいます。これが白い点になって容器に付着し、数か月使用していると、その白い点が除去しにくくなり、弁当の清潔感を損なうことになってしまいます。

そこでクレオさんの提案により、洗浄機で洗浄した直後に乾燥機で水滴を除去し、弁当の容器を清潔に、美しく保つことができる仕組みを構築しました。

また、機械の導入だけでなく、クレオさん独自の洗浄機用洗剤やその他工場内で使用する様々な洗剤の提供、洗浄マニュアルの作成協力やパートさん向けの講習会を開催し、衛生管理に対する意識付けをしてもらうなど総合的なサニテーションをサポートしてもらっています。

今後、千葉工場で生協配食サービスの弁当製造のノウハウと実績を高め、全国的な取り組みに発展させていくことが当社の方針となっています。製造工程や容器の徹底した衛生管理は差別化できるポイントになります。今後もクレオさんとのパートナーシップを強め、生協さんとの取り組みを広げていきたいと考えています。

――千葉工場における品質管理の特徴は。

柴田　まず、食品安全衛生管理体制のための検査システム「AIB」認定で優秀基準に達しています。これは、食品生産工程における潜在的な危害を除去し、予防するシステムで、ISOが書類審査を重視しているのに対し、AIBは現場の衛生状態がどうなっているか、より実践的な安全基準を求めています。

このAIB認定を柱に3つのCCP（重要管理点）、7Sの実施、さらに月1回のフジパングループ本社検査部による衛生検査を行っています。

3つのCCPは、①加熱中心温度の確認、記録で加熱は85度以上②次亜塩素酸ナトリウム水の濃度管理③全ラインに金属検出機の完備などです。

品質管理について、具体的には、原材料は使用期限の3日前までの使用をルール化したり、各エリアを清潔区域、準汚染区域、汚染区域に区分けし、各担当従事者はエプロンで色分けして他のエリアには入れないようにするなど、作業者にも意識の浸透を図っています。

洗浄機リーディングカンパニー
クレオ　美観と衛生
ウォータースポット付着を防止
弁当箱の洗浄・乾燥機

クレオは、創立以来、食品加工業の「美感と衛生」に携わり、豊富な経験と長年よりお客様のニーズに応える洗浄装置・洗剤などのハード、洗浄課題を解決する手法やノウハウなどのサニテーションソフトを提供、それを維持して行く為のメンテナンスシステムも充実させている。先ごろ日本フーズデリカ千葉工場が採用した弁当箱洗浄機の特徴をまとめた。

クレオの弁当箱洗浄機は、金の低減とボイラー燃費の削減を実現。

③安全対策＝駆動部・回転部の安全カバーの取り付け等の対策や一番トラブルが多いコンベヤ出口部に安全装置を取り付けることで、万が一、作業者が手を挟んだ場合でも、自動的にコンベヤが停止する機構を採用している。

④メンテナンス性、清掃性＝コンベヤの樹脂ネットは、樹脂パーツをはめ込んで製作しているため、個別のパーツごとに容易に脱着ができる。また、ソフト面では、同社の洗浄は「ACT＝T（洗浄時間）、A（物理的作用）、C（化学的作用）、T（洗浄温度）の4つの要素のバランスで構築、常にTACTの最適化を図る為の提案を行っている。

その他、同社は各種洗浄剤をラインナップしており、特に洗浄機洗浄においては、適正な洗剤選定と濃度管理は必須のソフトとして提案している。

メンテナンス体制では、専門のサービスマンによるメンテナンス網の充実を図るとともに、地域の担当者が無償の定期点検を行うことで、適正な機械運用の維持をサポート。プリメンテナンスによる早期の修理対応を行っている。

日本フーズデリカ千葉工場が採用した弁当箱洗浄機の特徴は次の通り。

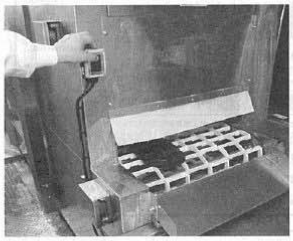
回転ネット押え式の弁当箱洗浄機＋乾燥機（乾燥機）のライン）が付着して弁当箱が汚れて見えるが、乾燥機の導入で、最小限の付着ですみ、弁当箱を美しく維持できる。

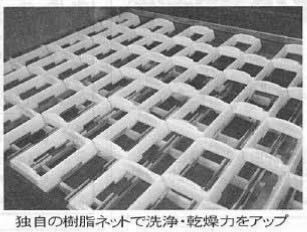
▽弁当箱洗浄機＝①大型3・7kWポンプ2台と多水量式ノズルで強力な洗浄力を発揮。弁当箱の前浸漬工程を簡素化できる②徹底した節水仕様により、水の使用量とボイラー燃費を大幅に削減。

③着脱可能なネットプロック仕様や大きな点検扉、板金R構造仕様の採用で、清掃が易く、メンテナンス性も高い④弁当箱のほか、コンテナ類や大型保温箱も洗浄可能。

▽乾燥機＝①大型11kWブロアによる多風量型乾燥機85℃の熱風を2段階で大量に吹き付けて水滴を飛ばす。

洗浄後に水滴を残したまま乾燥庫に投入すると、白い水垢（ウォータースポット）が付着して弁当箱が汚れて見えるが、乾燥機の導入で、最小限の付着ですみ、弁当箱を美しく維持できる。





独自の樹脂ネットで洗浄・乾燥力をアップ

自社ブランドの洗剤

回転ネット押え式の弁当箱洗浄機＋乾燥機。弁当箱は洗浄機を通過後、乾燥機に。強力乾燥で弁当容器に水滴を残さない