

高島屋における品質管理と ATP ふき取り検査の活用事例

株式会社高島屋 MD 本部 品質管理室
品質管理グループ 品質管理担当係長

土橋 恵美 氏



工場編

2011年に創業180周年を迎えた高島屋では、信頼される安心・安全な商品を販売するために、品質管理室を中心に品質レベルの維持・向上に努めている。品質管理室では主に厨房や製造施設の点検、商品検査、クレーム対応、社員教育などを担当しており、衛生管理に関するさまざまな場面でATPふき取り検査を効果的に活用している。

本講演録では、厨房や製造施設（さつま揚げ製造施設や惣菜製造施設、おせち料理の製造施設など）におけるATP検査を活用した衛生点検の様子が、現場の写真や実際のATP検査の結果（手洗い後の従事者の手指、洗浄後の調理器具など）を交えて紹介されている。また、そうした衛生点検のほか、同社では社員の手洗い教育の一環として「ATP検査を用いた手の洗い方コンテスト」を開催するなど、ATP検査は衛生管理状態の向上や衛生意識の啓発に大いに役立っている。

その他、本講演録では、実際にお客様から寄せられた異物クレームの写真なども掲載している。