

駅ナカでの「食の安全・安心」への取り組み ～店舗の巡回指導や手洗い実習でATP ふき取り検査が効果を発揮～

株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット
品質管理室 室長

小栗 幹生 氏



外食編

JR 西日本の駅ナカにある飲食店舗や駅弁の販売店舗などの管理・運営を主業務とする株式会社ジェイアール西日本フードサービスネットでは、スタッフの衛生教育や店舗の巡回指導などでATP ふき取り検査を活用している。

JR 西日本グループでは、2005年に「食のプロジェクト検討会」を立ち上げるなど、グループ全体で「食の安全・安心」の徹底に取り組んでいる。本講演録では同グループにおけるATP検査の活用事例のほか、グループ内における品質管理や内部監査、委任弁当工場への監査、さらには2008年から開始した「駅弁の消費期限再設定プロジェクト」など、同社が展開する衛生管理に関するさまざまな活動の概要について紹介している。小栗氏は「特に手洗いは重要な管理項目である。たった1人の手洗い不足が食中毒につながることもある。ATP検査は『手洗いでは、どのような点に注意すべきか』といった意識づけなど、衛生管理水準の向上に大きな効果を発揮している」と語る。