

従事者の衛生管理について

2022年11月12日

わらべや日洋ホールディングス株式会社

1. 会社紹介

社名	わらべや日洋ホールディングス株式会社
本社所在地	〒162-8020 東京都新宿区富久町13-19
設立（創業）	1964年3月18日
資本金	8,049百万円（わらべや日洋ホールディングス、2022年2月末日現在）
売上高	192,326百万円（2022年2月期決算）連結
従業員数	1,961名（2022年2月末日現在） 臨時従業員数 7,722名（1日8時間労働換算）
代表者	代表取締役社長 辻 英男
事業所	<p>【食品関連事業】 <u>わらべや日洋食品(株)</u>、わらべや日洋インターナショナル(株)、WARABEYA U.S.A., INC.、WARABEYA TEXAS, INC.、北京旺洋食品有限公司、WPM FOODS, LLC</p> <p>【食材関連事業】 (株)日洋、(株)日洋フレッシュ、(株)サンフーズ横倉、北京日洋欣榮商貿有限公司</p> <p>【物流関連事業】 (株)ベストランス、(株)トラスト・K・ポーター</p> <p>【食品製造設備関連事業】 (株)プロシスタス</p> <p>【特例子会社】 (株)わらべやハートフル</p>

1. 会社紹介

グループ理念

私たちは「安全・安心」と
「価値ある商品・サービス」の提供を通じて、
お客様の健康で豊かな食生活に貢献します。



1. 会社紹介



わらべや日洋ホールディングス株式会社

食品関連事業



わらべや日洋食品株式会社



わらべや日洋インターナショナル株式会社



Warabeya USA, Inc.



Warabeya TEXAS, Inc.

北京旺洋食品有限公司

食料関連事業



株式会社日洋

株式会社日洋フレッシュ

株式会社サンフーズ横倉

北京日洋欣榮商貿有限公司

物流関連事業



株式会社ベストランス



株式会社トラスト・K・ポーター



株式会社プロシスタス



株式会社わらべやハートフル

食品製造設備関連事業

特例子会社



食材調達



商品開発



調理機器開発



商品製造



物流

原材料調達から商品の開発、製造、配送までを一貫対応することで
全工程で統一された品質・価値を保ち、安全・安心な商品の提供が可能となっています。

1. 会社紹介

弁当・おにぎり・調理パン・惣菜等の製造

Warabeya
Nichiyō FOODS

わらべや日洋食品株式会社



▷ 製造工場

- ▶ 札幌工場
- ▶ 釧路工場
- ▶ 岩手工場
- ▶ 福島工場
- ▶ 茨城工場
- ▶ 群馬工場
- ▶ 大宮工場
- ▶ 吉川工場
- ▶ 浦和工場
- ▶ 千葉工場
- ▶ 東京工場
- ▶ 村山第二工場
- ▶ 横浜工場
- ▶ 相模原工場
- ▶ デザート工場
- ▶ 北陸工場
- ▶ 南アルプス工場
- ▶ 上田工場
- ▶ 名古屋工場
- ▶ 滋賀工場
- ▶ 堺工場
- ▶ 三木工場
- ▶ 香川工場

23工場

▷ 製造カテゴリー

- ▶ 常温米飯
- ▶ チルド米飯
- ▶ 調理パン
- ▶ 惣菜・軽食
- ▶ 調理麺
- ▶ 和菓子

1日あたり最大生産食数

600 万食



2. お弁当の製造工程

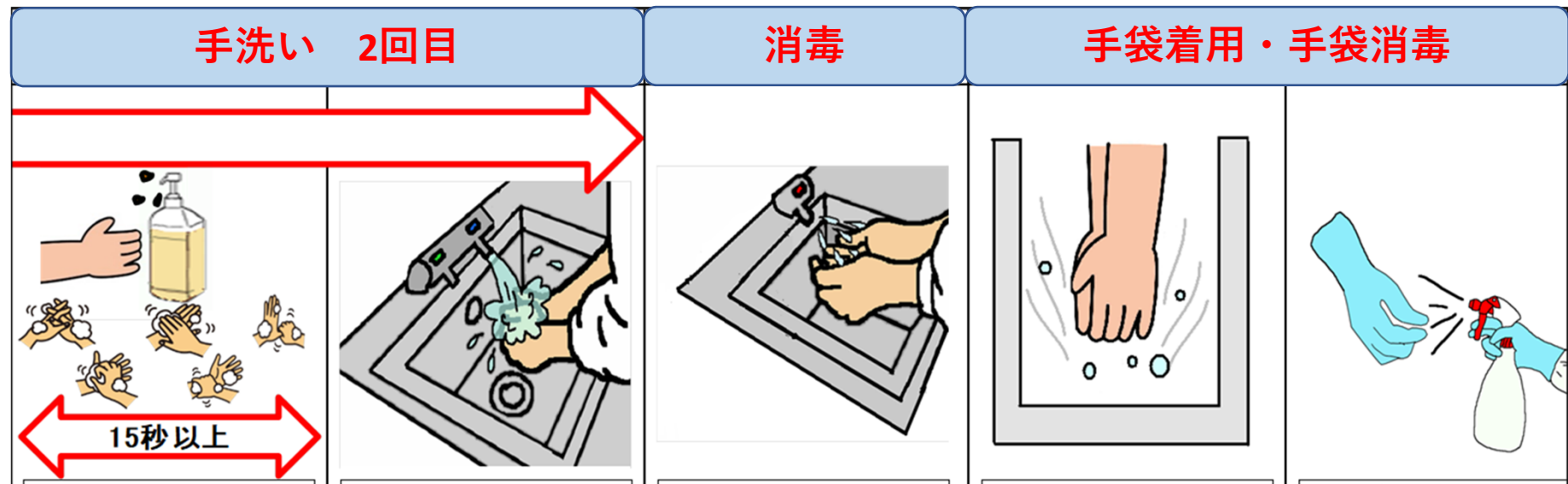


3. 作業室への入場手順



工場入場時は、監視員が服装、体調、持ち込み品をチェック

4. 手洗い・消毒手順



5. 工場への入場風景



工場へ入場する時は、必ず第三者チェックを行います。

6. 有症者の対応

傷、手荒れ



黄色ブドウ球菌
保菌者

検査



陽性

処置対応

鼻前庭陽性者

有症者



マスク
⇒ピンク2枚
白手袋
⇒黄色テープ

マスク
⇒白+ピンク
白手袋
⇒赤色テープ

※マスク・手袋で識別

作業配置管理

非汚染区

汚染区

作業NG

作業OK

作業員	作業内容	作業時間	作業場所	作業状況	検出結果	備考
001	作業	10:00-10:30	作業区	完了	検出	
002	作業	10:30-11:00	作業区	完了	検出	
003	作業	11:00-11:30	作業区	完了	検出	
004	作業	11:30-12:00	作業区	完了	検出	
005	作業	12:00-12:30	作業区	完了	検出	
006	作業	12:30-13:00	作業区	完了	検出	
007	作業	13:00-13:30	作業区	完了	検出	
008	作業	13:30-14:00	作業区	完了	検出	
009	作業	14:00-14:30	作業区	完了	検出	
010	作業	14:30-15:00	作業区	完了	検出	
011	作業	15:00-15:30	作業区	完了	検出	
012	作業	15:30-16:00	作業区	完了	検出	
013	作業	16:00-16:30	作業区	完了	検出	
014	作業	16:30-17:00	作業区	完了	検出	
015	作業	17:00-17:30	作業区	完了	検出	
016	作業	17:30-18:00	作業区	完了	検出	
017	作業	18:00-18:30	作業区	完了	検出	
018	作業	18:30-19:00	作業区	完了	検出	
019	作業	19:00-19:30	作業区	完了	検出	
020	作業	19:30-20:00	作業区	完了	検出	



入場記録から作業配置確認

加熱・殺菌後食材の取り扱い禁止

有症者は、手袋テープ止めなど処置した上で、作業を限定

7. 入退室管理システム

入場チェック管理



- 服装
- 体調
- 体温
- 持ち込み品
- 傷、鼻前庭



鼻前庭・検便DB管理

データベース管理

データベース管理画面のスクリーンショット。入力されたデータは以下の通りです:

項目	内容
ユーザID	00017053
氏名	伊藤 太郎
会社名	株式会社 伊藤
所属	製造課
勤務時間	日勤
鼻前庭判定	なし
前回傷情報	なし
体温	36.5 °C
検便	OK

データベースへ入力

入場制御システム



フラPPERゲートと連動

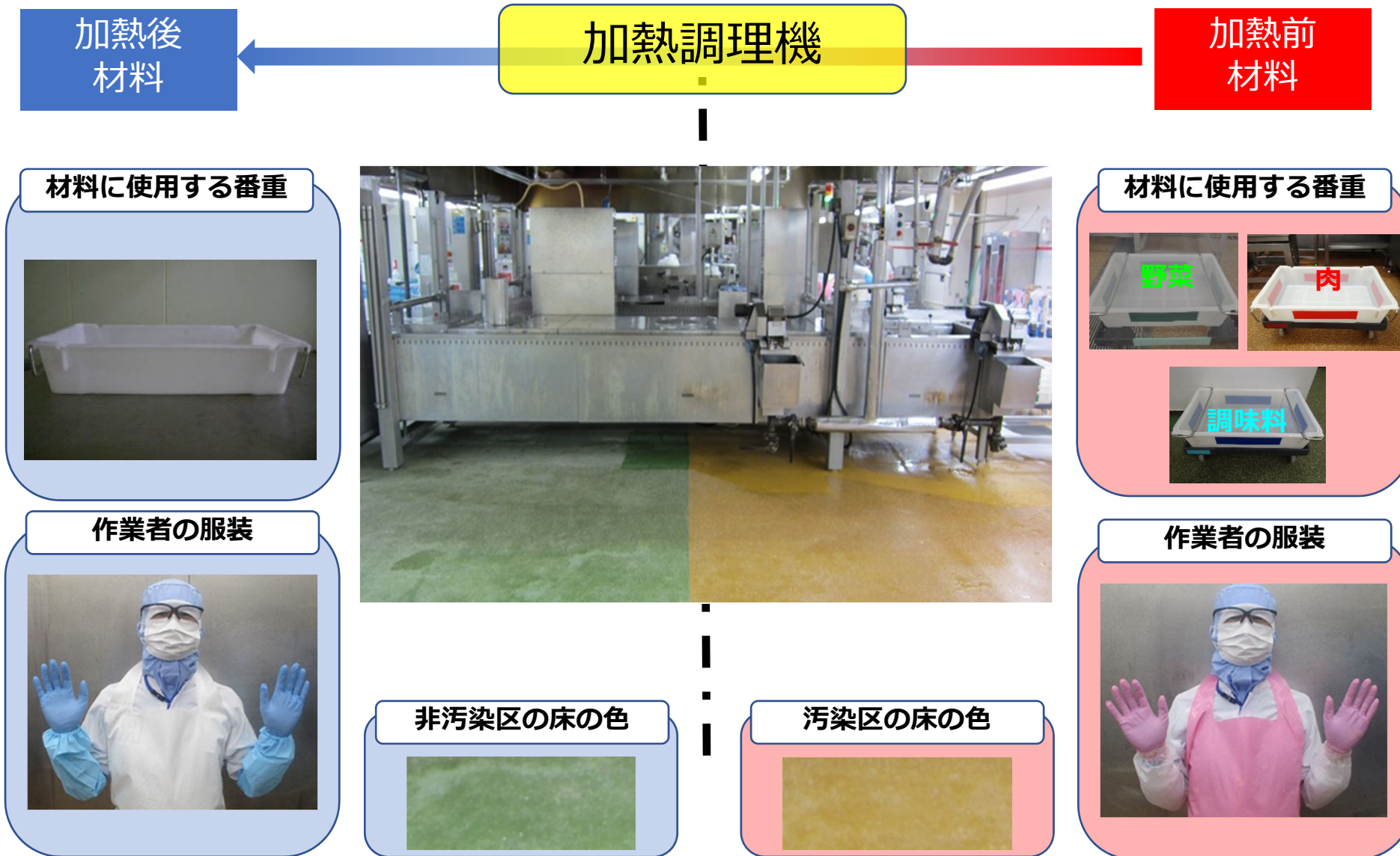
有傷者・鼻前庭陽性者
一覧出力

氏名	会社名	所属	鼻前庭判定	検便結果	傷情報
伊藤 太郎	株式会社 伊藤	製造課	なし	OK	なし
田中 花子	株式会社 田中	検査課	陽性	OK	なし
山田 一郎	株式会社 山田	作業課	なし	NG	左手の指に傷あり

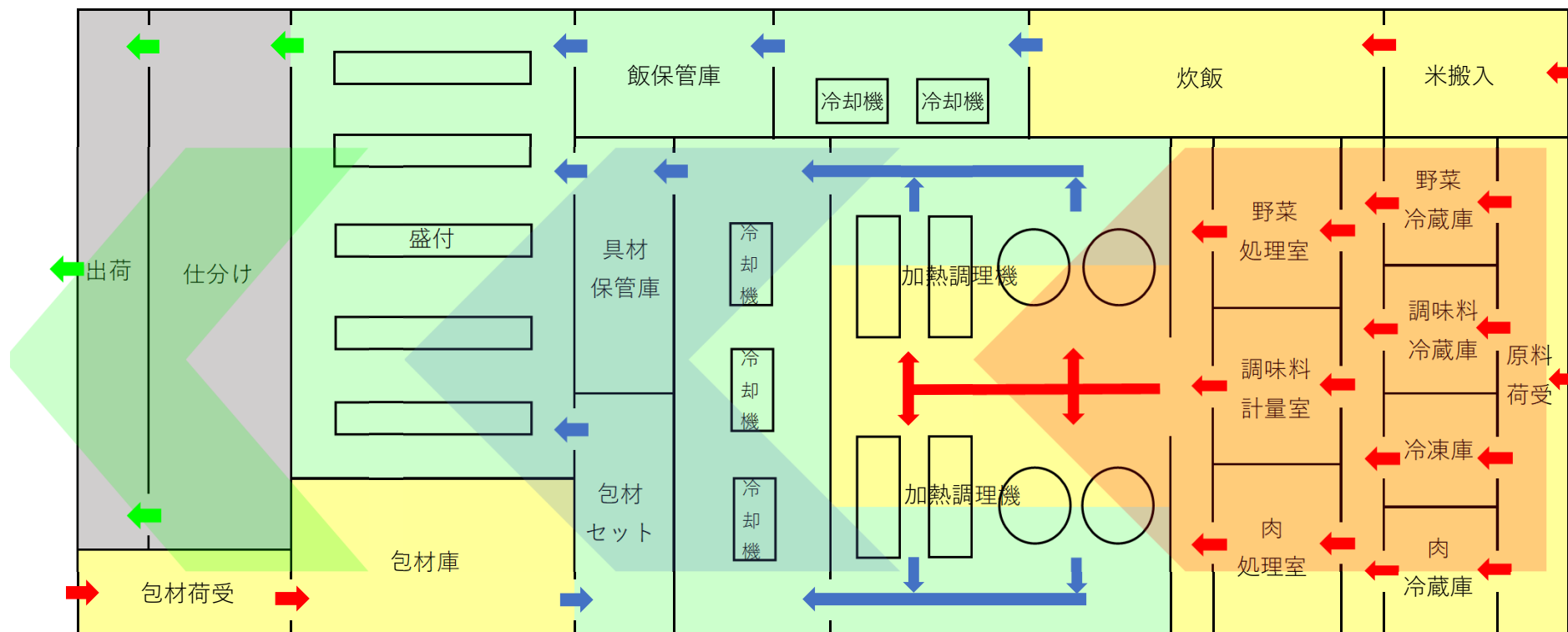
一覧を基に作業配置確認



8. 作業区分の管理 (加熱調理前後の区分け)



9. 作業区分管理 (ワンウェイ動線)



- : 非汚染区
- : 汚染区
- ➔ : 加熱・殺菌前の動線(材料)
- ➔ : 加熱・殺菌後の動線(材料)
- ➔ : 製品

材料の受入れから、加熱調理→盛付→製品出荷まで一方通行にする事で、加熱・殺菌されたきれいな食材が衛生レベルの低いエリアへ戻らない動線で管理

10. 従事者の教育

従来の教育活動

日程の調整

勉強会の開催

理解度テスト

採点、まとめ

デジタルツール 活用による教育 と履歴の管理



e-ラーニングの活用

- 学習スケジュールが自由
- 理解度テストの自動採点
- 講師の質に左右されず全員が同じ質の教育を受けられる（多言語対応も可）

Two content cards for training. The left card shows a conveyor belt with onigiri-making machines and is titled 'おにぎり作業スキル' (Onigiri Operation Skills). The right card shows a large industrial pot and is titled '釜作業スキル' (Pot Operation Skills). Both cards have a '必須研修' (Mandatory Training) label and a heart icon in the bottom right corner.

必須研修
おにぎり作業スキル

必須研修
釜作業スキル

Two content cards for training. The left card is titled '衛生マニュアル' (Hygiene Manual) and shows three people in white protective suits. The right card is titled '食品工場におけるノロウイルス対策' (Norovirus Countermeasures in Food Factories) and shows a person with gears. Both cards have a '必須研修' (Mandatory Training) label and a heart icon in the bottom right corner.

必須研修
一般衛生管理スキル

必須研修
食中毒対策スキル

<各コンテンツの流れ>
教育動画の視聴(講義)→理解度テスト→採点



ご清聴ありがとうございました。