

My foods

IMSグループ栄養科と連携し 事業革新に取り組んでいます！

現在、アイフーズではIMSグループ栄養科から社外取締役を選任し、弊社社員と共に今後の事業計画や課題解決に向けて意見を交わし、会社発展の為にご尽力頂いております。今回は、社外取締役のご紹介をするとともに、各担当の取り組みについてご紹介いたします。

献立

担当：平松課長(イムス東京葛飾総合病院)

セントラルキッチン向け商品の開発
提供数の増加に向けたメニューの検討
再加熱カートに適したメニューの研究開発

食材

担当：石井課長(板橋中央総合病院)

仕入部門の構築・運用の確立
仕入業者の選定・取引条件などの交渉
仕入食材の統一化／仕入価格の適正

献立システム、緊急時体制

担当：山家係長(行徳総合病院)

運用に合わせたシステムの構築
受発注システムの構築
オーダーシステムとの連動の検討
緊急時体制の確立

人事

担当：齋藤課長(西八王子病院)

セントラルキッチンでの製造における適正人員計画
院外調理品導入による病院施設側の
適正人員計画
新規導入施設へのサポート

機器設備・食器

担当：荻野係長(春日部中央総合病院)

新調理システムに向けた再加熱カートの選定・導入
各施設の機器設備の統一化
新規厨房計画のバックアップ
工場内機器設備の検討
食器の選定・統一化

コアメンバーとして
アイフーズの製造部も参加！



IMSグループ栄養科 献立担当のご紹介



板橋中央総合病院
栄養部門統一献立担当
主任

やまざき りょう

山崎 諒 (管理栄養士)

前号でIMSグループ栄養科とアイフーズの連携に関して“献立修正・変更”の一例でご紹介した通り、現在、献立担当を中心に日々献立の見直しに努めていただいております。

今回はIMSグループ栄養部門の献立業務を担当する山崎主任の業務内容を紹介するとともに、今後のビジョンをお聞きました。

Q. 経歴を教えてください

A. 栄養士として明理会中央総合病院に入職後、新葛飾病院(現：イムスリハビリテーションセンター東京葛飾病院)に異動し、イムス東京葛飾総合病院への新規移転に伴う立ち上げに携わりました。

その後、東京腎泌尿器センター大和病院で責任者として栄養管理や部下育成を経験し、今年3月からはIMSグループ栄養部門で統一献立を管理することとなり、本院の板橋中央総合病院に異動し統一献立担当として従事しております。

Q. 現在の献立業務を教えてください

A. 8月で昨年のアイフーズ稼働時より行っていた31日サイクルの献立見直しが終了しました。今後は細かな配合調整を行いつつ、栄養科の業務負担軽減に繋がるような献立作成をするべく、アイフーズ協力のもと試作等を行っております。

また、献立会議の運営について、グループメリットが活かせる方法(対面が可能であればアイフーズ社内での会議・テストキッチンを活用した試食の実施含め)も検討しております。

Q. 今後の目標を教えてください

A. まずは製品の安定化を優先しています。先々は管理する献立食種を増やし、各病院・施設での食種展開(基準に合わせた献立の調整)や手作りする食事の頻度を下げて厨房業務の簡素化に繋げていければと考えています。

全ての食事をアイフーズから外注することに関して「施設で仕込みや調理を学ぶ機会が無くなる」との声もあります。当初、私も責任者として聞いたときは同感でしたが、「日々の業務を簡素化し、施設独自の行事食やセレクト食(喫食者が食事を選べる献立)の回数を増やす・個人対応に尽力する・栄養管理に時間を割ける」等、できることも広がると考えています。

やりたいこと、やらなければいけないことは多々ありますので、皆さまのご指導とご協力をいただきながら取り組んでいきたいと思っております。

ハサップ HACCP 認定資格を取得しました！



1 HACCPについて

(1) HACCPってなに？
 HACCPとは、一言でいうと国際的な食品衛生管理の方式です。もともとアポロ計画の中で宇宙食の安全性を確保するために発案されました。

(2) 今までには…
 従来、食品製造業では製造工程の中で最終製品をランダムに抜き取り、安全性の検査を行っていました。しかし、この確認方法では仮に抜き取った製品が安全でも、それ以外の製品の安全性が十分に保証できません。そこで、取り入れられたのがHACCP方式です。

(3) HACCP方式について
 今までの抜き取り検査と違い、原材料の「入荷」から「調理」～「出荷」までの全ての工程において危害を予測します。そして“その危害が起こらないようにするにはどこに重点を置いて製造すべきなのか”継続的に監視することで食品の安全性(不良となる製品の出荷を未然に防ぐ等)を高めるシステムです。

(4) なぜ認定資格を取ったの？
 日本では1996年からHACCPが施行され採用が推奨されてきましたが、2020年6月から食品を扱う全事業者に対してHACCPの衛生管理を取り入れることが義務化されました(※1年間の猶予期間有り)。そこでアイフーズでは工場設立前からHACCPシステムの導入に取り組み、今年7月に認定資格を取得することで社内の衛生管理体制を構築しました。

2 JFS-B規格とは

JFSとは、日本向けの食品安全に関する認証制度です。HACCPを実施する食品事業者を想定した内容になっており、衛生管理に必要な要求事項に加え、考え方や参考事例が示されています。JFS規格はA/B/Cの種類があり、A規格は一般的な衛生管理を中心に、B規格はHACCPの内容を実施、C規格であれば国際取引に使われる内容が含まれています。
 アイフーズでは一般的な衛生管理をもとにHACCPの仕組みを網羅できるB規格の取得を目指し取り組んできました。

設立：JFSM(一般財団法人食品安全マネジメント協会)



3 社内での取り組み

HACCPチーム結成

JFS-B規格取得にあたり、まずHACCPチームを結成しました。主に製造に携わる社員で構成されており、HACCPに関してより深い知識を身に付け、衛生環境構築の主軸となる人材育成を目指しています。

主な活動は、HACCP(JFS-B規格)の内容に沿った工場内の衛生環境の整備や従業員教育、定期的に行うミーティングでの情報共有、JFS-B規格取得に必要な記録管理等です。チームメンバーの中には外部認証機関でHACCPの講習参加・資格取得を行っている社員も数名おり、今後は外部講習やセミナー等の参加を積極的に増やし、同業他社から学ぶ機会を増やしていきたいと考えています。



認証取得後に行ったHACCPミーティングの様子



パート従業員に実施した衛生教育講習会の様子

衛生教育講習会の実施

HACCPに沿った衛生環境の構築・維持のためには全従業員の高い理解度が重要です。そこで、アイフーズではJFS-B規格取得前から講義やグループワークなどを取り入れた入社時衛生教育、定期衛生教育の実施に取り組んでいます。

- 講習会 テーマ(一例)**
- 第1回：手洗い、身だしなみ
 - 第2回：食中毒
 - 第3回：HACCPについて
 - 第4回：調理機器等の洗浄・消毒と手洗い

4 HACCPチームメンバーから

実際に社内でHACCPの衛生環境の構築に取り組んでいる社員(HACCPチームメンバー)から、B規格取得にあたって感じたことや今後の抱負を聞きました。



管理栄養士
かとう 邑梨
加藤 邑梨 (製造部)

HACCPを知らなかった従業員の皆さんに衛生教育講習会の実施等を通して、分かりやすい説明や資料作成を工夫することがとても大変でした。講習等を繰り返し実施していくうちに、従業員一人ひとりがしっかりHACCPについて理解し、「安心・安全」な食事を作るという責任感を持つことが出来たと感じています。今後は、今まで以上に徹底した衛生環境の中で病院食を従業員全員でお届けできるように努めていきたいです。