



# 徹底した品質管理のもと、 お客様に安全・安心を お届けします

ジャパンビバレッジは、飲料や食品を扱う事業者として巡回時に行う日常衛生管理、専門職による定期衛生管理「サニテーション」および賞味期限の管理に取り組んでいます。

## 品質管理への取組み体制

お客様に安全で信頼される飲料・サービスを提供するため、品質管理についての手順の構築、教育を実施しています。

### FSQMの構築

ジャパンビバレッジ独自の食品安全・品質管理システム「FSQM」(Food Safety And Quality Control Management System)を構築、PDCAの実施により品質管理体制のさらなる向上へ取り組みます。

### 教育

スキル向上、業務水準統一のため研修・講習会を実施。  
(管理者研修、日常衛生管理作業講習会など)

### 分析

お客様からの品質管理に関するご指摘事項への改善対応を実施。  
また、改善後は分析を行い適切な処置ができるよう、さらなる改善を図ります。



食品安全・品質管理システム「FSQM」



日常衛生管理作業講習会

### 担当者の声

## 安全・安心な商品をお客様に提供するために

近年、「食の安全」への関心が高まる中、ジャパンビバレッジでも様々な食に関するご指摘が寄せられています。品質管理課では発生したご指摘事例について細部に及ぶ情報収集と内容分析を行い、再発防止に向けた具体的実施策を作成し現場に実施の徹底を図っています。また、2016年度は日常衛生管理の重要性及び作業手順・実施方法について適切な指導を行う「日常衛生管理作業講習会(座学・実技)」も開催しています。グループ全体の食品安全・品質管理方針を周知徹底し、安心な商品をお客様にご提供できるよう社員の皆さんと一緒に取り組んでまいります。



株式会社ジャパンビバレッジホールディングス 機材部 品質管理課 課長 島村 照章

# ジャパンビバレッジ独自の取組み 「サニテーション」

カップ自動販売機は通常巡回時の清掃、商品管理等の日常衛生管理に加え、年1回「サニテーション」を行っています。

## インスペクションチェック

サニテーション実施前に自動販売機の評価（インスペクションチェック）を行います。自動販売機の外観、周辺、衛生管理、味覚等の項目をチェック。改善事項がある場合は報告し、早急に対応を実施します。



## 自動販売機内部サニテーション

自動販売機内部の部品を清掃します。

- 製氷機内の洗浄・消毒
- ホース類分解・交換/洗浄・消毒
- 部品の分解・洗浄・消毒



## 原料吐出量確認・味覚確認

適正な味を保っているかどうか、全ての飲料の吐出量チェックを行います。



## 検体検査

衛生管理状況の確認のため、検体検査を実施しています。



## 担当者の声

### 品質管理担当者としてできること

自動販売機のサニテーションは品質管理のために大切な業務になります。一方、作業中は自動販売機を一時的に停止するので、その間飲料の販売ができません。そこで毎日の作業を行う際に考えていることは「創意工夫」です。効率良く作業を行うにはどうしたらよいか。そのためのアイデアが浮かぶと実行に移し、効率を上げるために作った作業グッズは何点にもなります。

また、サニテーション中にお客様に見学いただいたり、ご質問を頂戴する場合もあります。その際、作業内容を説明させていただくことで品質管理の取組みをお客様に知っていただいています。少しでも自動販売機のPRIにつながれば、という思いで実施しています。



株式会社ジャパンビバレッジイースト 企画部 企画課 課長 五嶋 秀幸