

食卓を担う責務として ユニフォームにもスタッフにも衛生管理の徹底を貫く



“ユニフォームは着用方法から教え衛生への意識を高めてもらう”

広島県に本社を構え、広島県、岡山県、山口県に店舗を展開しているスーパーマーケット「フレスタ」。その魚売り場に並ぶ商品を作っているのが株式会社プロフィッシュだ。生魚の下処理や切り身加工、パック詰めなどの、水産加工をしている。工場のスタッフは5時から14時までと、22時から翌朝7時までの2交代制になっており、24時間体制で食卓を支えている。「日本人スタッフのほかに、技能実習と特定技能のベトナム人スタッフ40名が働いています。ベトナムの方は真面目でガッツもあり、とてもよく働いてくれます。日本語を学びながら働いているので、私たちも協力したい気持ちがあって、長靴などへの記名は、あえて日本語で書くように決めています」と、説明するチーフの沖本聖弥さん。

加工エリアに入る際の衛生手順を示したポスターにも工夫が見られる。日本語とベトナム語が併記され、イラストや図で視覚的に分かりやすくなっているのだ。沖本さんは真剣な表情で話す。「水産物はデリケートな食材です。食の安全を守るためにもスタッフには、まず最初に衛生への意識について、しっかりと教えます。ユニフォームの場合は『異物混入対策として施されているイ

ンナーをしっかりとズボンの中にしまいましょう』など着用方法から教えます。ヘアネットの被り方や重要性も、研修するだけでなく、先輩が付いて1人ひとりにきちんと伝えています」。

衛生管理が徹底されている証拠に、工場内はとても清潔に保たれている。魚特有の臭いが、ほとんどしないことにも驚いた。



加工エリアでのパック詰め作業の様子。スーパーマーケットでよく見かける商品の、下処理から加工、パック詰めまで行う。衛生的な工場で日本の食卓を支えている。

POINTS



衛生面

食の安全を守るため、異物混入対策が施されているユニフォームは必須。工業洗濯で常にキレイな状態を保ち、衛生管理を徹底している。



工場の方針

スタッフの衛生意識を高めるため、ユニフォームの着用方法やヘアネットの被り方の重要性をしっかりと教える。



なぜ、サニクリーン？

作業量が多くスタッフを増員して稼働させる繁忙期に、ユニフォーム数を増やす対応をしてくれる。

“繁忙期のスタッフ増員にはユニフォーム数を増やして対応”

水産物を扱っているため、工場内は一年中クーラーが効いていて、ひんやりしている。寒さ対策について尋ねたところ「ユニフォームの下に着込んで対応しています。夏だと出社時の私服は半袖ですが、ユニフォームに着替える時、中に長袖を着るんです。人によって感じ方が違うので、スタッフそれぞれが必要なものを用意しています。今のユニフォームは生地の厚さもちょうどいいし、動きやすくて気に入っています」と、沖本さんは教えてくれた。

また、生魚の加工では長靴の裏にたくさんの鱗（うろこ）が付いてしまう。いろいろな所に長靴の鱗を落とさないために、サニクリーンのユニフォームレンタルを利用するより前からサニクリーンのマットを使っている。「マットは用途に合わせて、使い分けています。しっかりと鱗や汚れを取ってくれますよ。ユニフォームについては、もともと他社のレンタルを使っていたそうです。でも、コストや管理の面で不満があって、マットをお願いしているサニクリーンにお願いすることになったと聞いています」と、沖本さん。実際に使ってみたところ、大正解だったという。「丁寧にクリーニングされているという印象はもちろんのですが、

繁忙期にユニフォームの数を臨時で増やす対応をしてくれて本当に助かっています。12月から年末年始にかけて作業量が多く、スタッフも増やして稼働させているので、こちらの都合を理解してもらえて嬉しいです」。



衛生管理の重要性を語る、チーフの沖本聖弥さん。衛生意識の高さを感じさせる真剣な眼差しに、迷いはない。



加工エリアに入る前の衛生手順を示す貼り紙。ベトナム人スタッフにも分かりやすいように、ベトナム語とイラストを使っていている。



STYLING SAMPLE

工場スタッフのユニフォーム。体毛などの落下防止に、インナーが付いている。帽子は「タレ」と呼ばれる部分を上衣の中にしまうことで、首元との隙間を作らない仕組み。



事務所ドア前のマット。用途に合わせてサニクリーンのマットを使い分けている。

INFORMATION

株式会社プロフィッシュ

- 住 所 広島県広島市西区草津港1-10-22
- T E L 082-501-6650
- ホームページ <https://www.fresta.co.jp/profish>

