



食品安全文化の醸成へ

オレンジベイフーズ株式会社
品質管理部 部長 柁谷有美

The image shows two hamburger patties with a coarse, breadcrumb-like texture, cooked to a golden-brown color. They are presented on a white plate. A semi-transparent orange rectangular box is overlaid in the center, containing the title text in white. The background is a soft, out-of-focus light color.

ハンバーガーパティ

Orange Bay Foods

◆2009年5月8日設立

◆3社の合併会社

OSI、スターゼン、西南開発

◆地域の協力

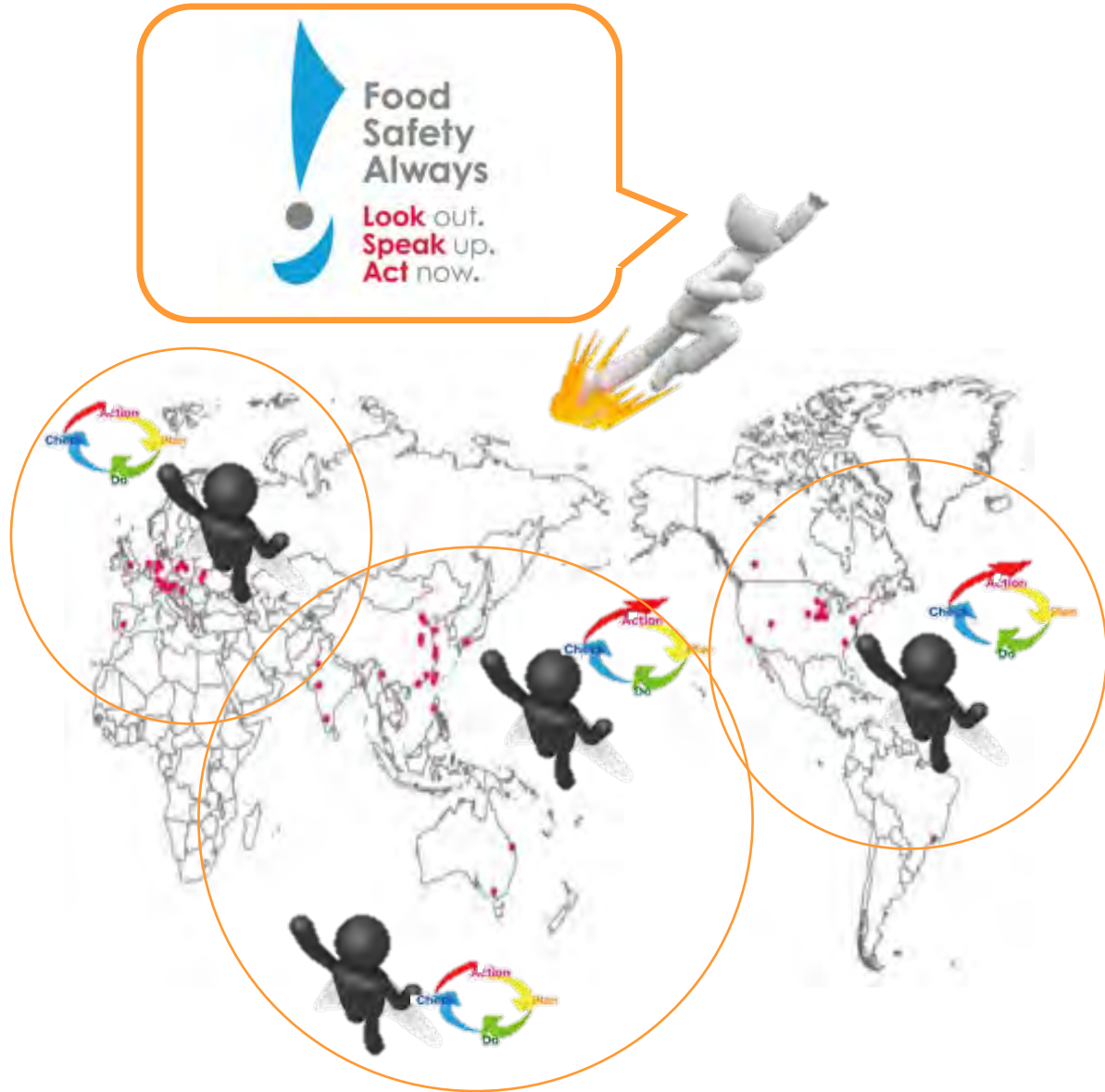
愛媛県、八幡浜市



ヒトへの思いが 食品安全文化を創る



Food Safety Always – 食品安全文化構築の体系 –



- 方針/スローガン
- チャンピオン
- サーベイ → PDCA

- Food Safety Week
- Best Practice Sharing

食品安全文化醸成へのジャーニー



Food Safety What we Do

Food Safety Always

Food Safetyが1番！
とにかく盛大に！

- ・ 食品安全って何をすべきかを発信
- ・ 楽しいイベント通し、現場管理職の食品安全、リーダーシップ 意識付け

- ・ トップからの宣言
- ・ 発信型からより全員が考えるアクティビティ、アクティブトレーニング

- ・ 楽しく学び、うれしいを体感！
- ・ チームOBF一体感

Culture Excellence

Culture Excellence



食品安全文化 何のため？

食品安全は食品工場の社会的責任である

食品安全のためのBest Performanceをしつづける



OBFのビジョン(目指す姿)

OBFの核となる製品と製造工程、そして私たちの強みを通して、クオリティ、革新性とヴァリューを提供することにより、業界をリードされている企業にとって、**すぐれた食品提供企業となる**

マネジメントコミットメント

食品安全を文化にすることは、
全社で取り組むべき重要戦略の1つ

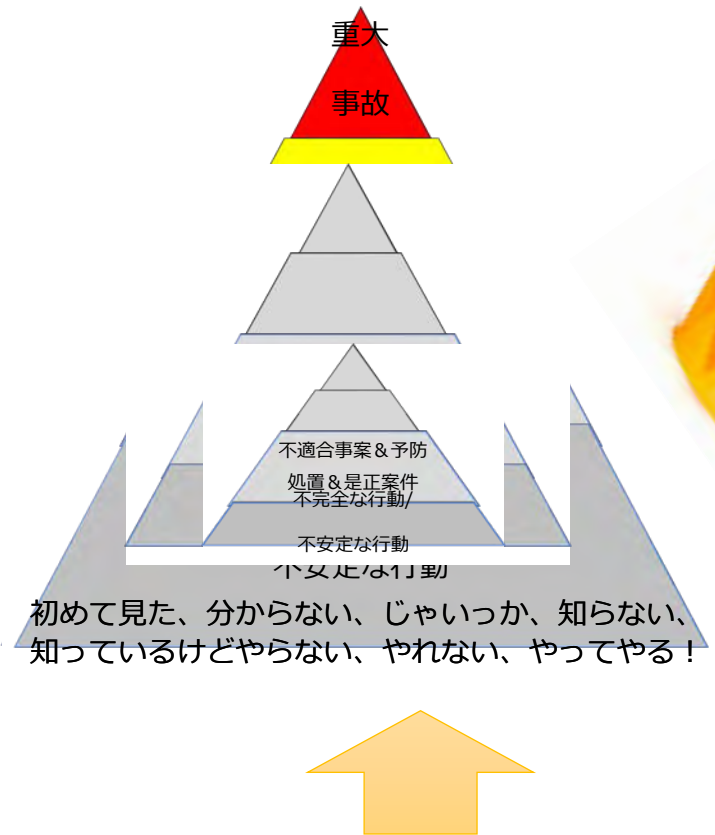


オレンジバイフーズ株式会社

OBFの食品安全文化が醸成している状態は？

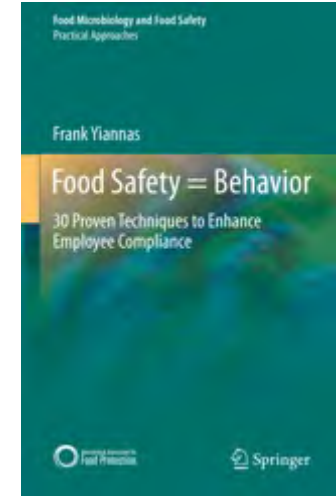
Look out, Speak up, Act now ができる

- ・ 1人1人自分のこととして考える
- ・ 原理/本質が考えられる



文化をつくるのは人

ヒトがふるまい/行動に
うつす時の心理



ルールの整備と見直し

- GMP/HACCP
- 顧客マネジメントシステム
- SQF
- 組織体系



人と環境

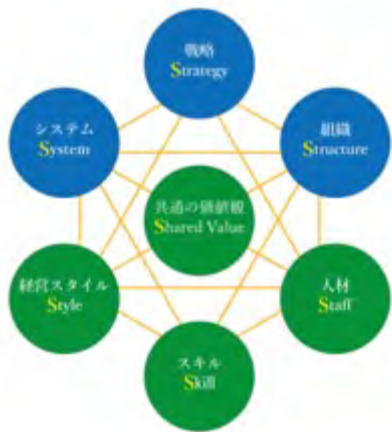
- 正しい知識のインプット&フォローアップ
(トレーニング/コミュニケーション)
- 働きやすい環境整備
DX、省力化(機械化)

従業員エンゲージメント
(目標、活動、組織、待遇の魅力)

従業員あつての会社
いかに彼らたちのことを
彼らとともに考えられるか

食品安全文化の現状分析

マッキンゼー 7S



Culture Excellence サーベイ



Category	Element	Score (%)
People	Frequency of management training (M)	スコア
Proactivity	IT equipment and software are up-to-date (S/M)	スコア
Purpose	People respect company values (S/M)	スコア
Purpose	People are excited about the direction the site is moving in	スコア
Process	Roles and responsibilities are clearly defined (S/M)	スコア
Proactivity	Problems are not repeated because people learn from mistakes	スコア

As-Is
現状の姿

- なぜこういう結果になったか、各部署の中間管理職メンバーとなぜなぜセッション

To-Be
ありたい姿

- 3年後どうなっていたいか、なぜなぜから考える
- サーベイスコアを〇〇%にする

KGI

	品質方針と品質目標のコントロール (活動成果確認とフォローアップ、マネジメント層の力をつける)	トレーニング (安全な食品を作る事への意識統一/役割の明確化、特に中間層のスキル向上)	Food Safety Week (食品安全のための行動を考える、振り返る、目に見える形で祝う)	IT Innovation (技術の更新、アップデート)
KSF				
KPI	改善進捗率100%	HACCPトレーナー 2人	コミットメント達成 100% フードセーフティクイズ満点者 全体の20%	紙帳票記録の電子化 100%

ゴール達成のための要素

活動施策の評価値



【成功の秘訣】

- 部署横断でチーム結成
- Food Safety Week テーマ/表現したいことを共有
- ブレストしてアクティビティ案を出し合い、決定

ポイント

- Look out, Speak up, Act now を体現する
- 楽しい、やってみてよかった、うれしい 体験を
- 日ごろの作業への感謝、称え合う
- チームの一体感（サプライチェーン全体）を表現

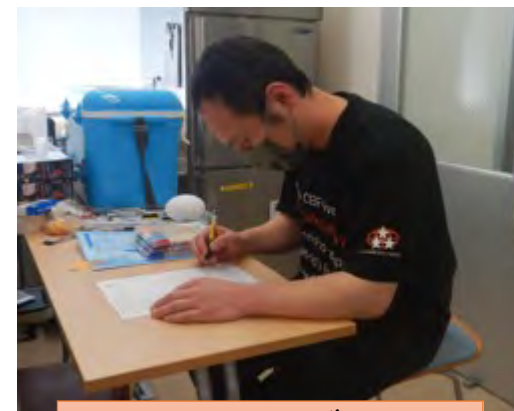


オープニングセレモニー



異物シミュレーション

コミットメント



クイズ

間違い探し大会



検品タイムトライアル

ハンバーガーづくり



Thank you!!

