

# 第3回大阪府食の安全安心顕彰制度 大阪府知事賞

## 株式会社関西インフライトケイタリング

関西国際空港の開港時から機内食の調製及び登載業務を行っています。24時間空港のオペレーションに対応できる機能を有し、現在、37 エアラインに機内食を納品しています。企業理念は、「美味しい機内食を調製する、調理・取扱いは衛生的に行う、安全で正確な搭載業務を行う」と掲げています。

食品の取扱いの安全及び品質について、世界で最も優秀な機内食会社に贈られる「ワールドワイドプラチナ賞」を、2012年、2013年に2年連続で受賞しました。



### 【食の安全性や信頼性の確保・品質管理の取組】

エアラインのHACCPに対応し、2009年には、大阪版食の安全安心認証制度を第1号で取得しました。さらに、関連企業6社の同認証取得も推進しました。2011年には、国際標準化機構規格である、食品安全マネジメントシステムISO22000も取得しています。

そのほか、衛生検査室を設けて自主検査を行うとともに、衛生的で安全な食材を仕入れるため、食材仕入れ先の施設を定期的に訪問し、施設の衛生管理や食品の取扱い等のチェックを行うなど、高い意識を持って衛生管理を行っています。



大阪版食の安全安心認証制度  
「大阪育ちのころちゃん」



### 【啓発活動】

大阪府泉佐野保健所と連携し、食中毒予防キャンペーンとして、府下で初めて冬季にノロウイルスについての啓発活動を空港内で行いました。また、食品衛生指導員として関西空港島内を巡回指導するなど、地域の食品衛生の向上に努めています。



### 【講評】

総合的に食品を扱う企業としての模範であり、世界的な賞を受賞するなど、業界をリードするだけでなく、食の安全を広めていることは大阪の誇りであり非常に素晴らしいと高く評価されました。