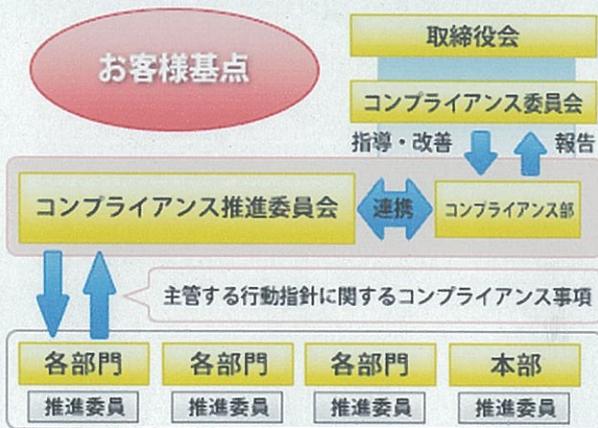


第1回大阪府食の安全安心顕彰制度 大阪府知事賞

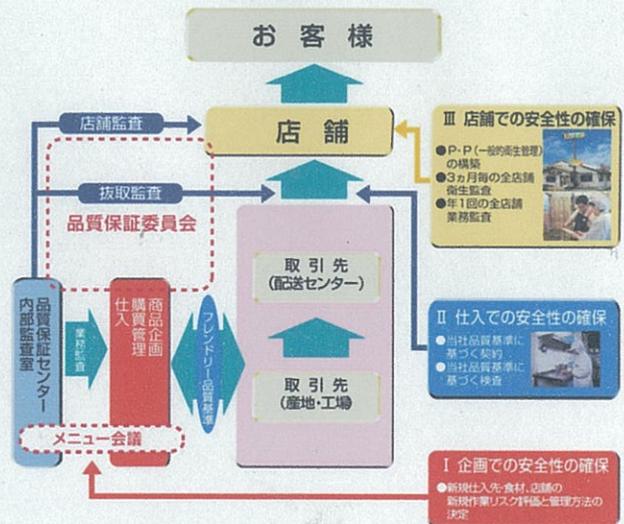
株式会社フレンドリー

消費者に安心して利用してもらうために、2003年4月、自社独自の品質保証システムを確立し、消費者基点の立場から、メニュー企画・仕入れ・店舗での衛生管理・品質管理の強化に加え、「コンプライアンス」や「リスクマネジメント」、「情報の収集・伝達・開示」も含めた、総合的な食の安全安心への取組を行っています。

フレンドリーのコンプライアンス推進態勢



フレンドリー品質保証システムの全体概念図



【自社品質保証システムの確立】

第1段階として、商品の企画・開発において生産から消費までのリスク評価と管理方法について検討し、マニュアル等の作成や安全性の検証をしています。第2段階として、食材を5つのリスク評価に分類し、生産・流通・保管・店舗での食材の取扱方法を定めています。また、食品衛生法等に定められていない食材についても社内基準を設けて微生物検査等を定期的実施し、安全性と品質の確認を行っています。第3段階は店舗での安全性確保として、衛生教育を行い、店舗衛生管理マニュアルを定めて日常の衛生管理に取り組んでいます。

【大阪版食の安全安心認証制度の取組】

店舗の食の安全安心への取組をより強化するために、同社支店の兼本店が2010年9月に大阪版食の安全安心認証制度を取得し、総合的な食の安全安心の社内体制の強化に努めています。

大阪版食の安全安心認証制度
認証マーク
「大阪育ちのこころちゃん」



【講評】

独自の品質保証システムを確立し、加えて大阪版食の安全安心認証制度を支店に導入するなど、組織として食の安全安心の推進を強化する体制が高く評価されました。