

2023年10月19日

JFS 規格適合証明プログラム運用ハーモナイゼーション会議

JFS 規格（フードサービス、フードサービス・マルチサイト）
フードサービスの現場の管理状況について



×



Soup Stock Tokyo

株式会社スーパーストックトーキョー
商品部 品質管理グループ
山森純子

会社概要

※2023年9月現在

設立：

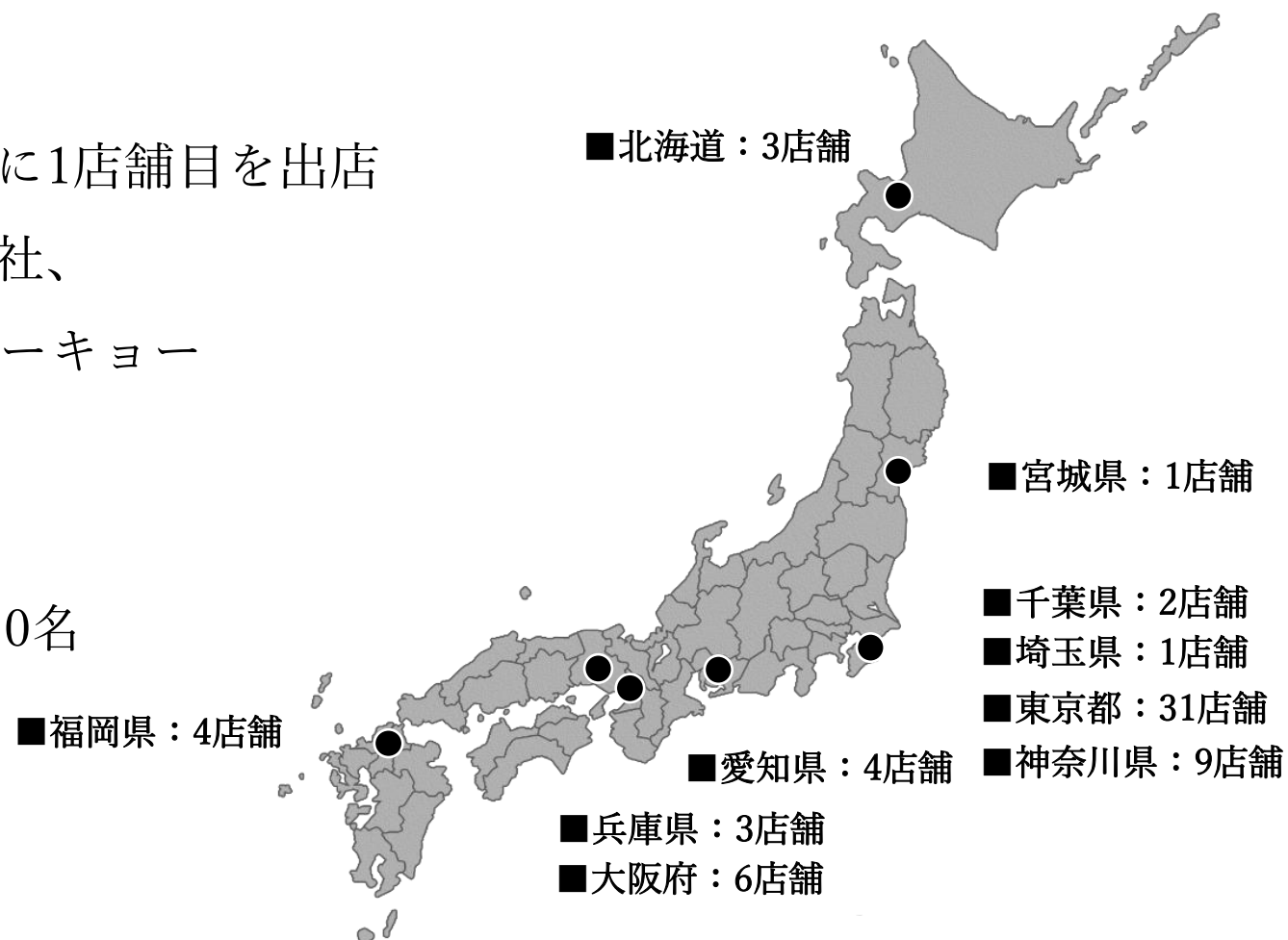
1999年 お台場ヴィーナスフォートに1店舗目を出店

2016年 株式会社スマイルズより分社、
株式会社スープストックトーキョー

従業員数：

社員 約280名 アルバイト 約 1,350名

店舗数 64店舗



スープストックトーキョーは、物語仕立ての企画書から始まりました



Soup Stock Tokyoブランドの展開

飲食店事業（直営/フランチャイズ）

食べるスープの専門店 Soup Stock Tokyo



冷凍スープの販売店事業

家で食べるスープストックトーキョー



冷凍スープの通信販売事業（直営/各ECモール）

Soup Stock Tokyoオンラインショップ



スープの卸売事業



「ものづくり」のこだわり

オリジナルレシピは300種以上。さまざまなインスピレーションをもとに考案しています。



グルテンフリー

ベジタリアン

世界を味わうスープ



産地と繋がるスープ

サステナブルスープ



アートから生まれたスープ

ストーリーから生まれたスープ

企業理念 「世の中の体温をあげる」



世の中の
体温を
あげる



一杯のスープに願いを込めて、その先に広がる人々の心の体温をあげていく事業を行っています。

「Soup for all！」の想い

スープは、さまざまな食材の個性が、一つの鍋の中で溶け合い、重なり合い、旨味を深めていくもの。

0歳から100歳まで誰をも優しく包み込む料理です。

私たちはそんなスープにちょっとした配慮を加えて、さまざまなスープを開発することで、食の制約（フードバリア）を取り除き、一つの食卓を実現する「Soup for all！」の活動を行っています。



Soup for all !

咀嚼配慮食サービス

Soup Stock Tokyoでは、一部店舗にて、噛むことを困難に感じていらっしゃるお客さまへ対応する咀嚼配慮食サービスを行っています。

スープに含まれる具材のかたさの検査を実施し、それぞれのかたさの目安を算出したメニューや調理器具や食器・カトラリーなどもご用意しています。

※2023年11月現在、一部店舗のみの実施です。



私たちの食品安全方針
「お客様を被害者にしない、仲間を加害者にしない」

食品安全・食品衛生

SSTがお客様のために心くばりしていること



【SSTがお客様のために心くばりしていること】 vol.55 冷たい
スープを安全につくろう

SST STANDARD

SSTがお客様のために心くばりしていること
2018年06月01日(金)

山森 純子 Junko Yamamori

宮城県仙台市出身

東北大学農学部卒

2023年度 東京海洋大学大学院 食品流通安全管理専攻 修士課程修了

IRCA ISO22000審査員補

食品表示管理士（上級）

加工食品メーカーで商品開発に従事したのち、2006年より（株）スープストックトーキョーで品質保証業務に従事。HACCPに真摯に取り組む方を応援したいという思いから、2018年より複業制度を利用し、

“リテールHACCP研究所”代表

NPO法人 HACCP実践研究会講師 「調理施設等へのリテールHACCP手法導入事例」を担当

イカリホールディングス株式会社 「月間クリンネス」で食品衛生に関するコラムを毎月執筆中



組織図

取締役会

店舗運営ユニット

- ・ 直営店舗営業部
- ・ フランチャイズ事業部
- ・ 人材開発部
- ・ 営業サポート部

価値づくりユニット

- ・ イーコマース事業部
- ・ 卸事業部
- ・ プロジェクトマネジメント室
- ・ デザイン室
- ・ PR室
- ・ ファンコミュニケーション部
- ・ 店舗デザイン室

- ・ 商品部
商品開発グループ（購買含む）
製造物流グループ

品質管理グループ



経営管理ユニット

- ・ 人事部
- ・ 財務経理部
- ・ IT推進室
- ・ 総務法務部

食品安全に関わる組織表

責任者

社長

企画実務者

商品部 品質管理グループリーダー
店舗営業部グループリーダー
商品部長
店舗営業部長

運用者

店舗営業部グループリーダー
店長（食品衛生責任者）

フードサービスの現場の特徴

①店舗でお客様の接客と調理（製造）を同時に行う業態

②ゾーニングやワンウェイ化が困難な業態

対象品目を単一もしくは少量種に限定できない多品種少量生産型の食品製造現場の典型的なものが、仕出しやレストランなどの中食・外食産業の現場。プラント化された大規模設備での食品製造とは異なり、多くは小規模な調理加工場で、施設平面的な余裕を持っておらず、製造環境のゾーニングや、原料から出荷に至る加工ラインの一方通行化が困難である。

山田晃弘, 日佐和夫, 福岡美香, 萩原知明, 崎山高明, 渡辺尚彦. 多品種少量食品製造現場におけるHACCP実施の問題点. 日本食品工学会誌.2007. vol. 8. no. 4. P.59-71.

③マネジメントシステム等に基づいた計画的介入でない、
日々の突発的な状況にサブサイトが対応しなければならない業態

給食システムにおいて、全体をトータルシステムとし、複数の専門業務のサブシステムであると位置付ける考えがある。専門業務には、栄養・食事管理、食材管理、生産管理、安全衛生管理、品質管理、人事・事務管理、施設・設備管理、会計・原価管理、情報管理などがある。


富岡和夫, 富田教代編著. 給食経営管理論 給食のトータルマネジメント. 医歯薬出版株式会社. 2016. p. 10-11

→フードサービスでは、これらの変動にサブサイトが対応しなければならない場面が多くある。

このような環境でどのように取り組みを行っているか
ご紹介いたします。

I 食品安全マネジメントシステム

FSM-GM13 不適合の特定及び不適合品管理・是正措置



◎NCR（商品不適合報告）

...

一般

【重要】硬質異物・食中毒疑い・健康被害発...

1 異物混入

2 品質異常

3 食材誤使用

4 品目・数量差異

5 破袋（はたい、と読みます。包装資材の...

6 野菜の納品の不良

7 野菜以外納品の不良

...

- ・コロナ禍より、Microsoft Teamsの活用を開始し、完全に定着
- ・サブサイトの社員は、あらかじめ登録されているミドルサイトの営業部・開発・物流・品管メンバーをメンションする。

※実例ではなく、イメージです

- ・発生店舗 ●●店
- ・発生日時 2023年10月●日●時頃
- ・発生内容 お客様からスープ中に●●が入っているとご指摘を頂きました。
- ・画像添付します。
- ・使用食材の賞味期限 ××.××.××.
- ・お客様はお怪我や体調の不調はございませんが、調査ご報告を希望されていらっしゃいます。
- ・現物は店舗で保管中です。

I 食品安全マネジメントシステム

FSM-GM15、16 購買・サプライヤーのパフォーマンス

- ・ 購買担当と密接に連携した体制
- ・ **BtoBプラットフォーム** 等による原材料規格書の取得
- ・ サプライヤー工場の点検 新規取引開始時、定期点検等

商品部

商品開発グループ（購買含む）
製造物流グループ
品質管理グループ

I 食品安全マネジメントシステム

FSM-GM29、30 消費者への情報提供、アレルギーの管理

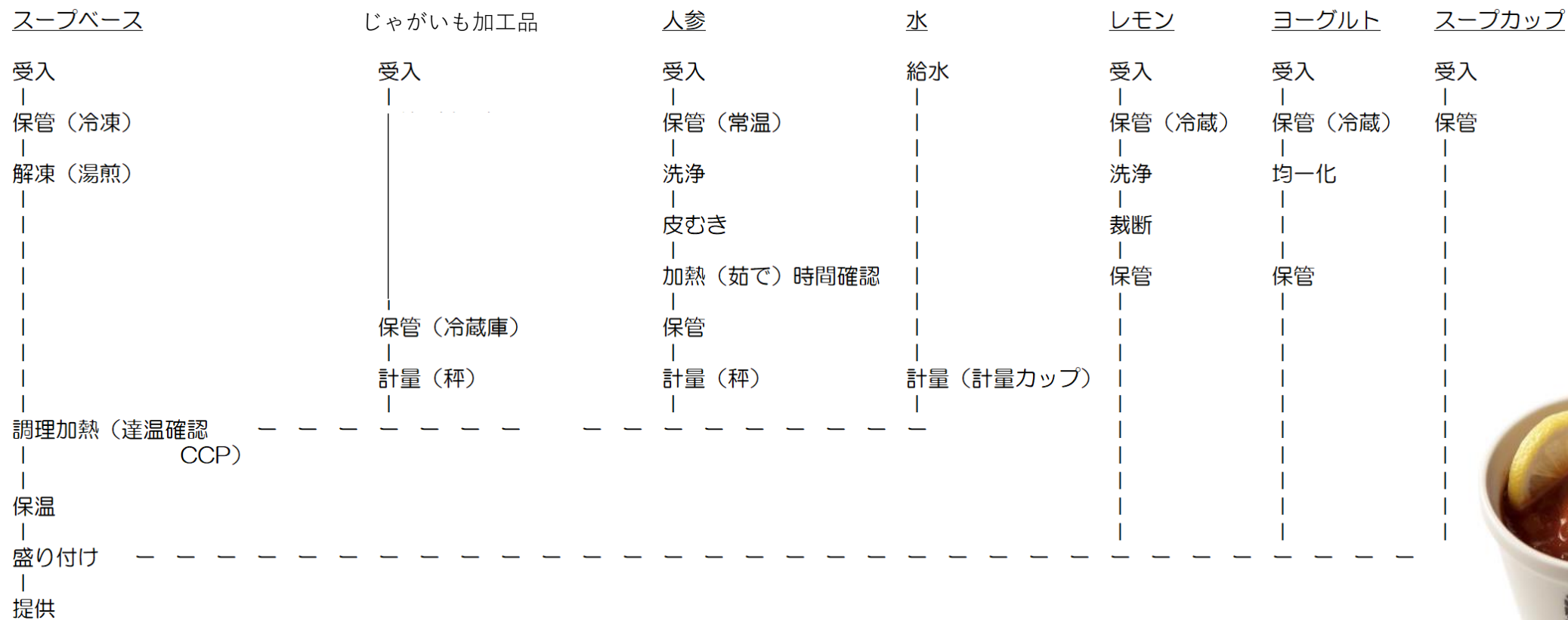
店頭メニューカード、ホームページ、QRコード



- ・ 栄養成分表示
- ・ 特定原材料等28品目
- ・ 「たぶん、おそらく」禁止。自分の考えで伝えないこと。製造工場、店舗では共通の調理器具等を使用していることをご案内し、症状が重篤なお客様や極めてわずかな量でも避けられたいお客様にはお勧めできないことをお伝えしています。

II HACCP（ハザード制御）

HACCP-GM4 フローダイアグラム 東京ボルシチの例



II HACCP（ハザード制御）

HACCP-GM手順6・7 危害要因の分析と重要な危害要因の管理方法

微生物

- ・加熱温度と冷却温度・時間の管理
- ・ウェルシュ菌に注意

化学物質

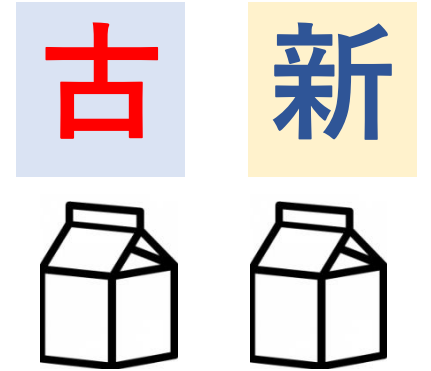
- ・アレルギー（原材料、調理、提供、お問い合わせ対応）
- ・洗剤類

硬質異物

- ・食器の破損、包丁の破損に特に注意

II HACCP（ハザード制御）

HACCP-GM手順6・7-1 受入



食材管理のルール

①検品

- ・賞味期限が近い、または切れている商品が納品されていないか検品
- ・常温放置された冷蔵品、冷凍品は使用しないで連絡

②温度と期限の管理

③先出し先入れの管理

- ・期限の短い商品を手前、長い商品を奥

④使用時の確認

- ・食材を小分けする人や、スープを調理する人は、賞味期限や使用期限が切れていないか確認しながら行う。



II HACCP（ハザード制御） HACCP-GM12 記録の保持

スープの温度管理

- ・ 中心温度75℃1分以上の調理加熱を行った記録
- ・ 保温中のスープ温度に関する記録（80℃または90℃設定）
- ・ 冷製スープは、調理加熱後、30分以内に20℃以下まで冷やした記録

下記は一般衛生管理の事項

冷蔵庫・冷凍庫・冷凍ショーケース

- ・ 冷蔵庫、冷凍庫（冷凍ショーケース）の検温は1日3回

賞味期限・使用期限

- ・ チェックシートによる確認

Ⅲ 適正製造規範 GMP-GM9 交差汚染対策

【器具によるゾーニングの代替・工夫：包丁とまな板の使い分け】



野菜・肉・魚 色違い使い分け

Ⅲ 適正製造規範 GMP-GM9 交差汚染対策

◆ 菌をつけない：手洗い

- ・ 手洗い専用シンクで実施
- ・ 記録表への記入も忘れずに
- ・ 手に怪我や傷がある場合は、必ず手袋を着用
- ・ アルコール消毒



完全手洗い

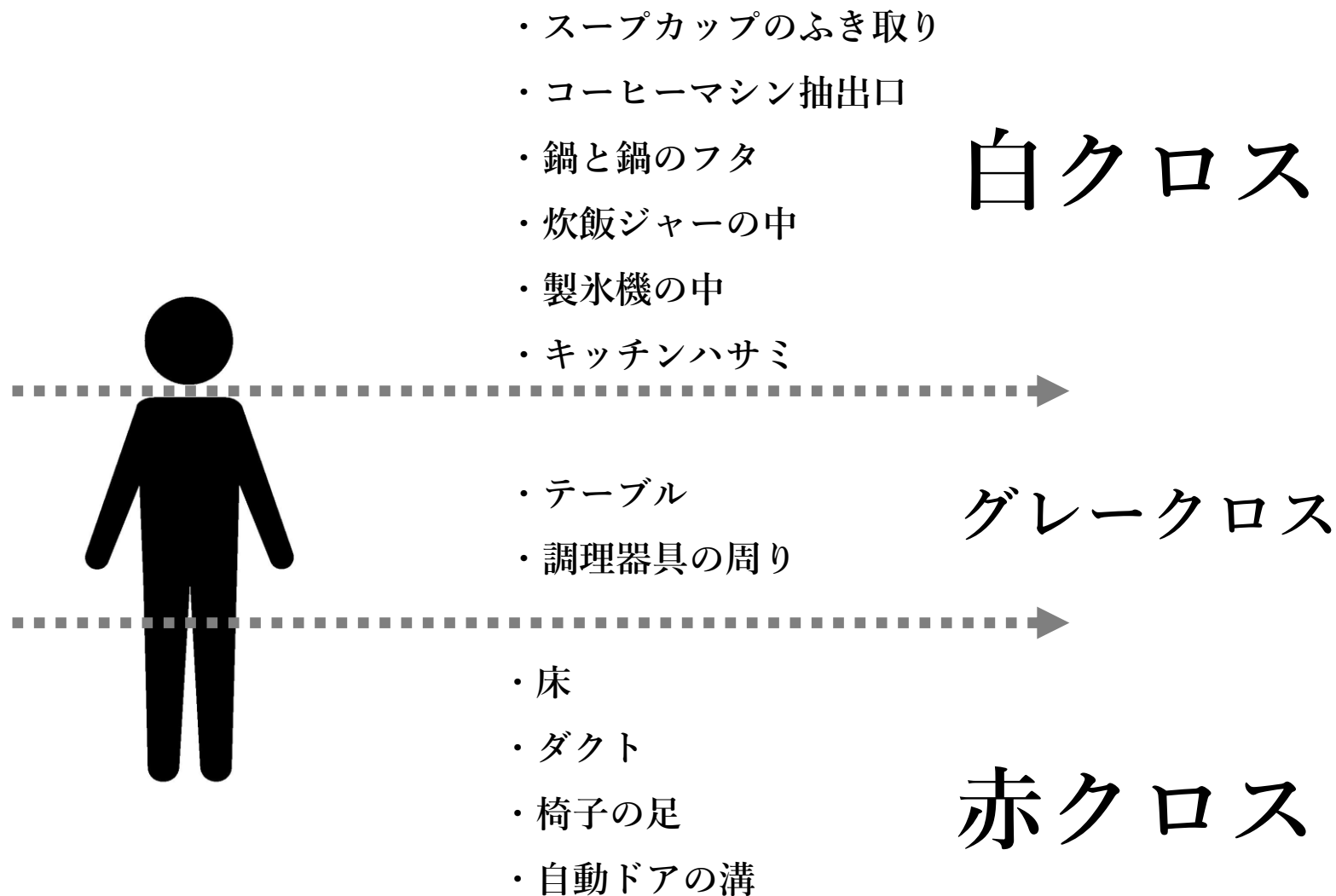
- ・ シフトイン前
- ・ 休憩後
- ・ トイレ後
- ・ 仕込み作業（調理作業）前
- ・ 清掃作業後（ゴミ交換など）
- ・ 肩より上を触った時（髪の毛など）

通常手洗い

- ・ 洗い物後
- ・ ポジションチェンジの時
- ・ 他の食材に触る時

Ⅲ 適正製造規範 GMP-GM9 交差汚染対策

【高さによるゾーニングの代替・工夫：クロスを使い分け】



III 適正製造規範

GMP-GM17 食品取扱者の衛生及び健康管理

中目黒SC										アピアランス・健康状態・手洗い記録表																	
10月1日				木曜日	10月2日				金曜日	10月3日				土曜日	10月4日				日曜日	10月5日				月曜日	10月		
7℃ ラッ	健康 状態	手指 痛	体温記入	手洗い	7℃ ラッ	健康 状態	手指 痛	体温記入	手洗い	7℃ ラッ	健康 状態	手指 痛	体温記入	手洗い	7℃ ラッ	健康 状態	手指 痛	体温記入	手洗い	7℃ ラッ	健康 状態	手指 痛	体温記入	手洗い	7℃ ラッ	健康 状態	手指 痛
○	○	○	36.1℃	○正正正○				36.1℃		○	○	○	36.1℃	○正正正○				36.1℃		○	○	○	36.1℃	○正正正○			



Ⅲ 適正製造規範

GMP-GM18 教育訓練



マニュアル		2、第一部：This is SST ◆目次・スープストックトーキョーがどのように誕生したのか・親会社である株式会社スマイルズの事業・株式会…
ポータルページ		4、第三部：おもてなしについて ◆目次・お客様の賞賛から学ぶ・第一印象の重要性・ユニフォーム・コロコロとアピアランス・おもてなしの基本
トレーニング		3、第二部：スープのこと後半：安全衛生編 スープや食材を取り扱ううえでの大事な安全衛生について
タスク		3、第二部：スープのこと前半：商品知識編 ◆目次・スープストックトーキョーのこだわり・スープについて・商品について・安全衛生・手洗い・食中毒と…
レポート		1、初回契約 社員と一緒に動画に沿って 契約手続きや約束事の確認を お願いいたします。動画の長さは15分ですが、記入など…



お客様を被害者にしない、仲間を加害者にしない！

スープストックトーキョーの食品安全の取り組みはお客様への心くばりです。

ご清聴ありがとうございました。この後も良い一日をお過ごしください。



Soup Stock Tokyo