

コロワイド、給食業界“初”となる 多店舗向け食品安全規格「JFS マルチサイト」の認証を取得

～食品安全における店舗毎のバラツキを抑制、お客さまの安全・安心を担保～

株式会社コロワイド（代表取締役社長：野尻公平、証券コード:7616）は、今般、連結子会社でコロワイドグループが推進する受託給食事業の一角を担う株式会社ハートフルダイニング（所在地:横浜市西区、代表取締役社長:栢森洋平、以下ハートフルダイニング）が、一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が開発・運営する食品安全マネジメント規格のひとつで、多店舗展開のフードサービス事業者を対象とする「JFS 規格(フードサービス・マルチサイト)セクター：GM（以下、JFS マルチサイト規格）」の適合証明（認証）を取得したことをお知らせします。当該認証の取得はこれまでに 1 例のみ報告がありますが、給食事業者としてはハートフルダイニングが本邦初の取得例となります。



（JFS 規格認証ロゴマーク）

JFS マルチサイト規格は食品衛生法が求める「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に対応できる規格であり、多店舗を展開しているフードサービス事業者の「本部（セントラルサイト）」及び「店舗（サブサイト）」を対象に、「本部」が確立し決定したルール・手順に基づき「店舗」が HACCP や GMP を確実に実施することを求めています。また、年に 1 回、外部の審査会社によって評価が行われ、「本部」の管理機能や「店舗」の運営状況が規格の要求事項に適っているかの審査が行われる仕組みともなっています。このたびのハートフルダイニングによる JFS マルチサイト規格の認証取得では、「本部」に相当する本社、調理施設としての「店舗」に相当する同社の産業給食受託事業所全 12 拠点、計 13 拠点が登録されました。（登録日：2025 年 6 月 23 日）

■規格の概要

JFS マルチサイト規格は以下3つの要件により構成されています。

1) HACCP（危害分析重要管理点）

原料の受入れから保管、調理・加工、そして提供までの「調理工程」を管理する仕組みです。調理における各工程を明らかにし（フローダイアグラム）、考えられる危害（生物的・化学的・物理的）を抽出、それぞれに有効な対策を立案、実行、記録することが求められます。

2) GMP（適正製造規範）

調理を行うために必要な「一般衛生管理」であり、HACCP 実施の「前提条件」です。調理現場で働く従業員の健康管理から教育、施設・設備の管理、防虫防鼠対策、清掃の実施・記録などが求められます。

3) FSM（食品安全マネジメントシステム）

「HACCP」と「GMP」を有効に実施するための管理の仕組みです。食品安全は本部、店舗だけが責任を負うものではないとの考えに則し、経営者の責任と役割の明確化とともに「食品安全方針」の作成と全従業員への周知を求めています。その他、原材料の選定やアレルギーの管理スキームの構築、もしもの時の重大事故発生時の対応についても実施の必要性も定めています。



（食材加工シーン）



（調理作業シーン）

JFS マルチサイト規格の認証取得により、これまで勘と経験に依存していた食品安全管理手順が明確化され、調理工程の可視化が進むことで、店舗（事業所）毎の食品安全水準のバラツキ抑制が見込まれます。加えて、食品安全に対する従業員の意識向上、本社、店舗における不断のPDCA実践を通じて、取引先の信頼獲得とお客さまの安全・安心の担保にも大きく寄与することが期待できます。

■ハートフルダイニング代表取締役社長 栢森洋平のコメント

フードサービス業における食品安全とは、お客さまの健康を守ることは言うに及ばず、企業の信頼性、持続可能性にも直結する最重要コミットメントです。

“受くるはやすく持つはかたし”の言にもある通り、当社にとって今回の認証の取得は「ゴール」ではなく「スタート」であると認識しております。

お客さま、そしてお取引の皆さまに確かな「安心」をご提供するため、維持監査への対応をはじめ、様々に「安全」を積み上げ、コロワイドグループの食品安全管理におけるベストプラクティスとなるよう注力してまいります。

コロワイドは持続可能な社会の実現と中長期の企業価値向上のため、グループ全体でサステナビリティ経営を推進しております。そして、自らが取り組むべき重要課題（＝マテリアリティ）のひとつとして、フードサービス業としての基盤でもある「食の安全・安心の提供」を特定、これまで第三者機関による監査の受け入れ、社内検査体制の強化、アレルギーや産地情報など表示の最適化等を鋭意進めております。今回の取り組みもまたこれら活動の一環として行ったものです。

コロワイドのサステナビリティについて： <https://www.colowide.co.jp/sustainability/>

■株式会社コロワイドについて

直営、FCによる飲食店チェーンを経営、「牛角」「かっぱ寿司」「ステーキ宮」「大戸屋ごはん処」などの主要ブランドをはじめ国内外に約 2,600 店舗を展開しています。今後、国内外食事業を掘りどころとしつつも市場の拡大が見込まれる海外外食、及び給食事業の成長を通じて、2030 年 3 月期に連結売上収益 5,000 億円の達成を目指しています。グループ内の給食事業を担う事業会社としては、中核事業会社である(株)ニフス、(株)ハートフルダイニングがあります。

■株式会社ハートフルダイニングについて

出資：株式会社コロワイド 51%、日本ゼネラルフード株式会社 49%
2024 年 4 月設立、代表取締役社長：栢森洋平

企業、官公庁、大学向けの産業給食の他、病院/介護施設向けの受託給食事業（フード及びサポートサービス）も運営。コロワイドグループの調達、商品開発、食材加工等の総合力を背景とした高効率オペレーション、レストラン仕様の高品質な料理提供に強み。

公式サイト： <https://www.hf-dining.co.jp/company/>



以上