

プライムデリカ(株)の紹介

プライムデリカの充実のネットワーク。

セブンイレブンに行けば、いつでも安心できるおいしい食品がある。
お客様の期待にお応えるために、当社ではプラントを全国エリアに拡大。
現在では9工場でのハイレベルな生産管理体制を敷き、
毎日24時間、セブンイレブン向けの食品を生産し続けています。



本社・相模原工場

(本 社) 〒228-0828 神奈川県相模原市南区1-7-1
TEL042-702-0011 FAX042-702-2611
(相模原工場) 〒228-0828 神奈川県相模原市南区1-7-1
TEL042-702-0055 FAX042-702-2655



〈枚方工場〉

〒573-0101 大阪府枚方市長尾15-1
TEL072-866-8969 FAX072-866-6283



〈宝塚工場〉

〒665-0051 兵庫県宝塚市宝塚4-6-40
TEL0797-78-0711
FAX0797-78-0712



〈佐賀工場〉

〒849-0902 佐賀県佐賀市久保原町大字上里
1578-5
TEL0952-98-2030 FAX0952-98-3555



〈宗像工場〉

〒811-3201 福岡県宗像市八里
268-1
TEL0940-43-7700 FAX0940-43-7755



〈亀ヶ崎工場〉

〒301-0852 茨城県つくば市内堀台1-5
TEL0297-62-5550 FAX0297-62-7821



〈厚木工場〉

〒243-0034 神奈川県厚木市南258-1
TEL046-228-5280 FAX046-228-6587



〈豊田工場〉

〒470-0334 愛知県豊田市本町1-23
TEL0565-44-0005 FAX0565-44-0009



〈高崎工場〉

〒880-0303 宮崎県宮崎市土佐町上里
11375-12
TEL0985-74-1234 FAX0985-74-1222

- 「セブン-イレブン」の
惣菜・軽食・サラダ・調理パン・
デザート等を製造しているデイ
リーメーカー
- 1986年10月1日創業
- 全国に9工場(九州3工場)
- 製造数量 85万食/日
- 365日 24時間 操業

佐賀工場

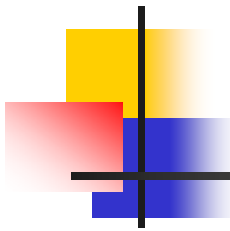


佐賀工場の商品



製造品目 約60種類

軽食・デザート・調理パン70000～80000食／日



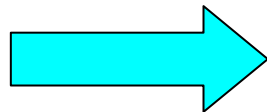
安全安心の商品

- HACCPに基づく品質管理
- 衛生三原則の徹底
 1. 菌を付けない （清潔）
 2. 菌を増やさない （迅速・冷却）
 3. 菌を殺す （加熱・殺菌）

入室チェック



有傷者チェック
体調チェック



傷の有無
下痢・熱の有無

トイレでの衛生管理

- 手洗い用イソジンによる手洗い(ノロウィルス対策)
- ドア取手・便座などは次亜塩素酸Naによる殺菌
- 作業着を脱ぐ



- 検便検査 1回／月

入室時の衛生管理

- 入室時の手洗い
- ローラー掛け



入口2箇所 — 汚染区
 └ 衛生区



床の色分け

原料の管理

- 新しい加工原料

必ず品質管理担当者が品質管理基準に合致している事を確認して仕入れを認可

- 入荷チェック

品温

外観

製造日

} 記録行う



具材ラベルによる管理

- 製造時間 使用便を明記
(残った場合は速やかに廃棄)



製造時間

使用便



具材ラベル

各エリアにおける衛生管理

■ 台車・容器の色分けによる区分



水跳ねに
よる
汚染防止

■ エプロンの色分けによる区分



下処理



野菜



調理



切込



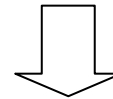
トッピング

機器特性に基づく温度チェック 方法の設定

- 例 ジェットオーブン



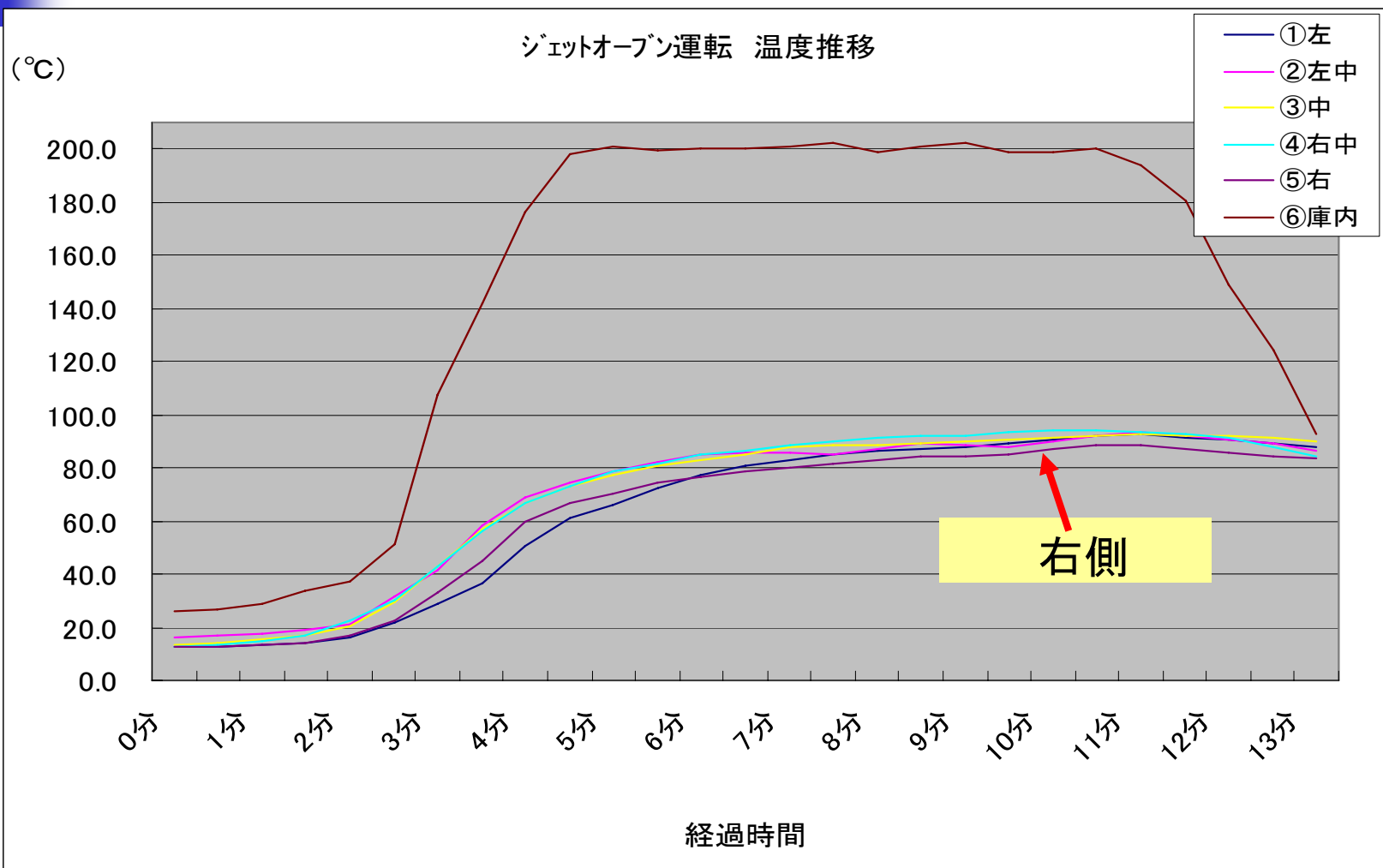
最も中心
温度が低い



測定ポイント



温度チャート



冷却方法

- 具材によって冷却機器を使い分けてスピーディーに冷却を行う



真空冷却機



差圧冷却機

トッピング 包装

- 二次汚染を防止
手指の殺菌



アルコールスプレー
アルコールタオル
手袋の交換

機器の洗浄殺菌

■ サニテーションマニュアル

ハムスライサーのサニテーションマニュアル

作成日 2007年1月14日

実施頻度	洗浄器具	使用洗剤	アルコール	使用薬品
便終了後	スポンジ	中性洗剤	キルバクト	

工場長 製造課長 品質 作成者

① 電源を切り、手で取れる大きなカスを除去する。

② メッシュコンベアーを外し、洗剤洗浄する。

③ ハム送りを外し、洗剤洗浄する。爪の間にハムのカスが残る易いので良く見て洗う。

④ チェーンフレーム、はたきを外して洗剤洗浄する。隙間にハムのカスが残るやすいので良く見て洗う。

⑤ 丸刃カパーを外し、洗剤洗浄をする。

⑥ ハム乗せ台を緩め、ケージプレートとの隙間のカスをアルコールタオルで除去、拭き上げる。タオルが濡かいたところはエアで飛ばして除去。

⑦ 丸刃の裏面、台の周辺・排気パネルをタオルで拭き上げる。刃の先端や部品の下の部分にカスが溜まりやすいので注意。タオルが濡かいたところはエアで飛ばして除去。

⑧ 外した部品を組み立て、エアで水分を飛ばし、エンジンクリーナーでアルコールを全体に噴霧する。アルコールは都度補充する事。

⑨ このネジを緩めるとエアのみが出る。開けるとアルコールが噴霧される。

⑩ このネジを緩めると丸刃カパーが外れる。

⑪ このネジをゆるめるとハム乗せ台が動く。

⑫ ケージプレート

⑬ ハム乗せ台

⑭ カパーの中央にカスが溜まっているので、エアで除去。

⑮ この隙間も溜まりやすいので良く見る事。

⑯ 上げる

⑰ このネジを緩めるとエアのみが出る。開けるとアルコールが噴霧される。

⑱ このネジをゆるめるとハム乗せ台が動く。

⑲ ケージプレート

⑳ ハム乗せ台

㉑ カパーの中央にカスが溜まっているので、エアで除去。

㉒ この隙間も溜まりやすいので良く見る事。

㉓ 上げる

㉔ このネジを緩めるとエアのみが出る。開けるとアルコールが噴霧される。

㉕ このネジをゆるめるとハム乗せ台が動く。

㉖ ケージプレート

㉗ ハム乗せ台

㉘ カパーの中央にカスが溜まっているので、エアで除去。

㉙ この隙間も溜まりやすいので良く見る事。

㉚ 上げる

㉛ このネジを緩めるとエアのみが出る。開けるとアルコールが噴霧される。

㉜ このネジをゆるめるとハム乗せ台が動く。

㉝ ケージプレート

㉞ ハム乗せ台

㉟ カパーの中央にカスが溜まっているので、エアで除去。

㊱ この隙間も溜まりやすいので良く見る事。

㊲ 上げる

㊳ このネジを緩めるとエアのみが出る。開けるとアルコールが噴霧される。

㊴ このネジをゆるめるとハム乗せ台が動く。

㊵ ケージプレート

㊶ ハム乗せ台

㊷ カパーの中央にカスが溜まっているので、エアで除去。

㊸ この隙間も溜まりやすいので良く見る事。

㊹ 上げる

㊺ このネジを緩めるとエアのみが出る。開けるとアルコールが噴霧される。

㊻ このネジをゆるめるとハム乗せ台が動く。

㊼ ケージプレート

㊽ ハム乗せ台

㊾ カパーの中央にカスが溜まっているので、エアで除去。

㊿ この隙間も溜まりやすいので良く見る事。

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

300

301

302

303

304

305

306

307

308

309

310

311

312

313

314

315

316

317

318

319

320

321

322

323

324

325

326

327

328

329

330

331

332

333

334

335

336

337

338

339

340

341

342

343

344

345

346

347

348

349

350

351

352

353

354

355

356

357

358

359

360

361

362

363

364

365

366

367

368

369

370

371

372

373

374

375

376

377

378

379

380

381

382

383

384

385

386

387

388

389

390

391

392

393

394

395

396

397

398

399

400

401

402

403

404

405

406

407

408

409

410

411

412

413

414

415

416

417

418

419

420

421

422

423

424

425

426

427

428

429

430

431

432

433

434

435

436

437

438

439

440

441

442

443

444

445

446

447

448

449

450

451

452

453

454

455

456

457

458

459

460

461

462

463

464

465

466

467

468

469

470

471

472

473

474

475

476

477

478

479

480

481

482

483

484

485

486

487

488

489

490

491

492

493

494

495

496

497

498

499

500

501

502

503

504

505

506

507

508

509

510

511

512

513

514

515

516

517

518

519

520

521

522

523

524

525

526

527

528

529

530

531

532

533

534

535

536

537

538

539

540

541

542

543

544

545

546

547

548

549

550

551

552

553

554

555

556

557

558

559

560

561

562

563

564

565

566

567

568

569

570

571

572

573

574

575

576

577

578

579

580

581

582

583

584

585

586

587

588

589

590

591

592

593

594

595

596

597

598

599

600

601

602

603

604

605

606

607

608

609

610

611

612

613

614

615

616

617

618

619

620

621

622

623

624

625

626

627

628

629

630

631

632

633

634

635

636

637

638

639

640

641

642

643

644

645

646

647

648

649

650

651

652

653

654

655

656

657

658

659

660

661

662

663

664

665

666

667

668

669

670

671

672

673

674

675

676

677

678

679

680

681

682

683

684

685

686

687

688

689

690

691

692

693

694

695

696

697

698

699

700

701

702

703

704

705

706

707

708

709

710

711

712

713

714

715

716

717

718

719

720

721

722

723

724

725

726

727

728

729

730

731

732

733

734

735

736

737

738

739

740

741

742

743

744

745

746

747

748

749

750

751

752

753

754

755

756

757

758

759

760

761

762

763

764

765

766

767

768

769

770

771

772

773

774

775

776

777

778

779

780

781

782

783

784

785

786

787

788

789

790

791

792

793

794

795

796

797

798

799

800

801

802

803

804

805

806

807

808

809

810

811

812

813

814

815

816

817

818

819

820

821

822

823

824

825

826

827

828

829

830

831

832

833

834

835

836

837

838

839

840

841

842

843

844

845

846

847

848

849

850

851

852

853

854

855

856

857

858

859

860

861

862

863

864

865

866

867

868

869

870

871

872

873

874

875

876

877

878

879

880

881

882

883

884

885

886

887

888

889

890

891

892

893

894

895

896

897

898

899

900

901

902

903

904

905

906

907

908

909

910

911

912

913

914

915

916

917

918

919

920

921

922

923

924

925

926

927

928

929

930

931

932

933

934

935

936

937

938

939

940

941

942

943

944

945

946

947

948

949

950

951

952

953

954

955

956

957

958

959

960

961

962

963

964

965

966

967

968

969

970

971

972

973

974

975

976

977

978

979

980

981

982

983

984

985

986

987

988

989

990

991

992

993

994

995

996

997

998

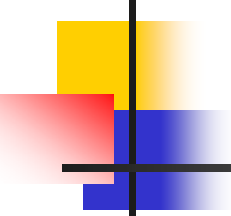
999

1000

熱湯殺菌機



- 最終殺菌は熱湯殺菌
- 拭き取り検査にて確認



まとめ

- HACCPに基づく品質管理
- 衛生三原則を厳守

人	入室チェック	個人衛生
清掃・機器	サニテーション	メンテナンス
方法	マニュアル	記録 検査