

安全・安心・安定供給の確保

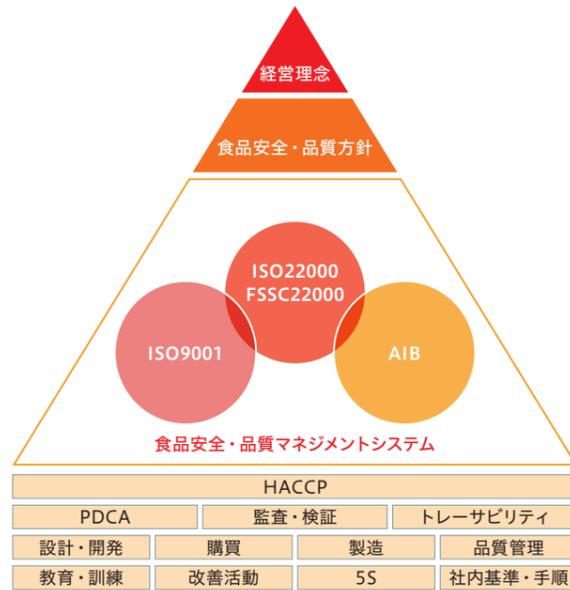
■ 食品安全・品質マネジメントシステムの強化

昭和産業グループは、「安全・安心3原則」を定め、これを確実に実行していくために、独自の「食品安全・品質マネジメントシステム (FSQMS)」を運用しています。このシステムは「HACCP^{※1}」を柱として「ISO22000^{※2}」「FSSC22000^{※3}」「ISO9001^{※4}」「AIBフードセーフティシステム^{※5}」の仕組みを取り入れ、効率的な運用ができるよう当社グループ独自に再構築したものです。このFSQMSの考え方は、グループ会社にも適用しており、内部監査や講習会、精度管理、食品安全品質活動研修会などを通じて、グループ会社全体、さらにグループ会社の運送会社までを含むサプライチェーン全体に対して、考え方の浸透や力量の維持・向上を図っています。

また、講習会や研修会は、対面形式のほか、Web、動画なども取り入れながら、時間、場所や人数にとらわれることなく受講可能な機会を設ける工夫を行っています。以上の取り組み等から食品安全・品質文化の醸成を図っています。

さらに、海外事業拡大に向けて海外法規制調査体制の構築、海外グループ会社への技術支援、新規事業拡大に向けてアグリ事業やプラントベースフード、化粧品素材の品質保証体制の強化を行っています。

※1 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : 原料の入荷から製造・出荷までの全ての工程において、重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視し、人に危害を与える製品の出荷を未然に防ぐシステム
 ※2 ISO22000 : 安全な食品の生産、流通、販売を目的とした食品安全マネジメントシステムの国際規格
 ※3 FSSC22000 (Food Safety System Certification 22000) : ISO22000をベースに、食品の安全を担保するために遵守すべき事項を明確化した食品安全システムの国際規格
 ※4 ISO9001 : 品質マネジメントシステムの国際規格
 ※5 AIB (American Institute of Baking) フードセーフティシステム : 安全な食品を製造するためのガイドラインであるGMP (適正製造規範) を重視した「AIB食品安全統合基準」に則り、外部監査員が工場の現場検査を行う仕組み。フードディフェンス (食品防御) の考え方も取り入れた、以下の5項目の観点から監査が行われる。 ● 作業方法と従業員規範 ● 食品安全のためのメンテナンス ● 清掃活動 ● 総合的有害生物管理 ● 前提条件と食品安全プログラムの妥当性



※3 FSSC22000 (Food Safety System Certification 22000) : ISO22000をベースに、食品の安全を担保するために遵守すべき事項を明確化した食品安全システムの国際規格
 ※4 ISO9001 : 品質マネジメントシステムの国際規格
 ※5 AIB (American Institute of Baking) フードセーフティシステム : 安全な食品を製造するためのガイドラインであるGMP (適正製造規範) を重視した「AIB食品安全統合基準」に則り、外部監査員が工場の現場検査を行う仕組み。フードディフェンス (食品防御) の考え方も取り入れた、以下の5項目の観点から監査が行われる。 ● 作業方法と従業員規範 ● 食品安全のためのメンテナンス ● 清掃活動 ● 総合的有害生物管理 ● 前提条件と食品安全プログラムの妥当性

■ 安全・安心3原則

当社グループは「安全・安心3原則」の考え方を基本とし、原材料の調達段階から出荷までの工程での各種基準の見直しや、製造環境のレベル向上を目指した活動をしています。

■ 安全・安心3原則

原則① 原材料の調達段階 問題のあるものを持ち込まない	原則② 工場の製造段階 問題のある製品を作らない	原則③ 出荷の段階 問題のある製品を持ち出さない
<ul style="list-style-type: none"> サプライヤー管理 主原料の現地調査 副原料の工場調査 包装資材の工場調査 品質保証書の精査 受入原料の品質検査 フードディフェンス設備の導入 従業員の健康管理 食中毒・感染症への対応 	<ul style="list-style-type: none"> 新製品開発のリスクアセスメント トレーサビリティシステムの強化 FSQMS検証活動 自社工場への監査活動 グループ会社への巡視活動 品質管理者への教育 分析技術 (精度管理) 官能評価 (味覚嗅覚試験) グループ会社への研修 	<ul style="list-style-type: none"> 自社倉庫の監査 流通保管倉庫の調査・指導 積込時、納品時の異物混入防止 ローリー車の施錠・封印 運転手などの作業員への教育 海外生産拠点の衛生・品質向上活動

■ 安定供給 (設備保全・投資)

設備仕様や労働環境を整備し、安全・安心な製品の安定供給に努めています。

また、数万点以上ある機器を管理する設備台帳や保全カレンダーを整備し予防保全に努めるとともに、設備状態の常時監視による予知保全や故障情報を生産設備設計に活

用するなど、故障させない仕組みづくりを進めています。

さらに、今後懸念される労働力不足に対し、産業用ロボット等を使用した省人化設備投資や、DXツールによる省力化にも取り組んでいます。

安全の確保	生産設備の安定稼働	労働力不足への対応
<ul style="list-style-type: none"> 食品安全の確保 ▶ 法令や当社FSQMSに適した設備設計 ▶ 工事実施時のマニュアル化 (異物混入リスクへの対応) 労働安全の確保 ▶ 安全教育と職場環境の整備 ▶ 資格・技能の取得 ▶ 外部講習への参加 	<ul style="list-style-type: none"> 設備故障の予防 ▶ 設備台帳と保全カレンダーによるメンテナンス方式の管理 ▶ 老朽設備の更新指針の策定 設備故障の未然防止 ▶ 設備状態の常時監視による予知保全 故障再発防止 ▶ 故障情報ツールの開発 ▶ 故障情報の設備設計への活用 	<ul style="list-style-type: none"> 省人化 ▶ 包装工程のロボット化 ▶ 検査業務の自動化 省力化 ▶ 製造記録・日報の電子化 ▶ RPAによる事務系作業の自動化 人材育成 ▶ 保全技能教育の実施 ▶ 資格・技能の取得

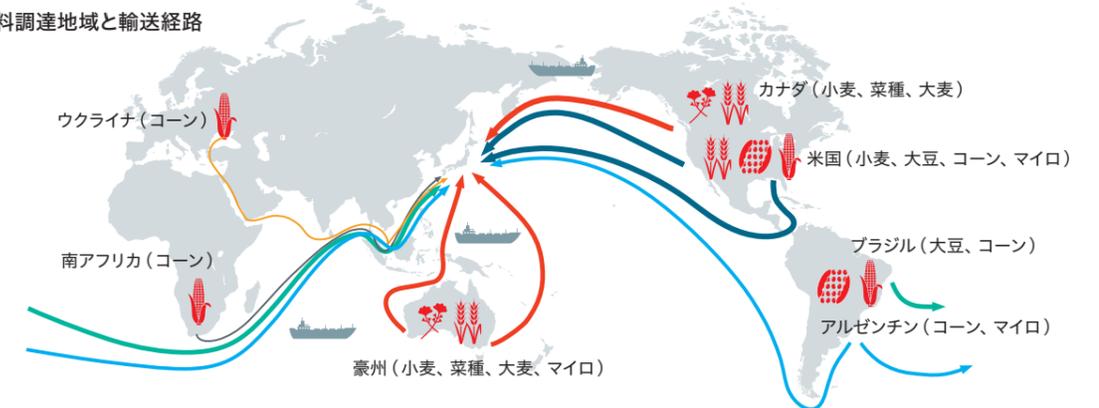
■ 安定調達の取り組み

持続可能で安全な原料の調達を行うために、「昭和産業グループ調達方針」のもと、サプライチェーンマネジメントの強化 (環境・人権への配慮、調達リスクの分散など) を推進しています。地政学リスク・気候変動リスクが顕在化する中、安定的な調達を行うための取り組みとして、調達

地域の多産地化を推進しています。

また、不測の事態への備えとして、当社グループが保有する穀物サイロを活用した備蓄を行っています。食糧小麦については2.3カ月分、飼料穀物は災害発生などの緊急時の復旧期間を想定した3週間分を備蓄在庫として保有しています。

■ 原料調達地域と輸送経路



グレインプロキュアメント部
製粉・製油原料グループ
齋藤 貴文

パナマ運河の通峡規制による供給遅れを、他産地の大豆調達でカバー

昨冬にパナマ運河の水位低下によって穀物船が通峡できなくなり、大豆原料供給が逼迫する事態となりました。当社は商社を通して原料を輸入しているのですが、急速米国西海岸出しの大豆を調達し、原料供給を継続させました。日頃より有事の際に備えて様々な産地の品質を確認し、商社ともコミュニケーションを図っていたため実現した調達でした。今後も原料の安定調達を通じ、人々の健康で豊かな食生活に貢献していきたいと考えています。