

重要取組課題



供給



環境・人権に配慮した原材料を調達し、安全・安心を重視した製造を経て、高品質な商品をお届けします。

安定的な原材料調達をめざして

森永乳業は、原材料として乳を中心とした酪農資源を調達しています。調達先は、国内はもとより、オセアニア、欧州など広範におよびます。近年、地球温暖化、異常気象などの影響から、安定的な調達が年々困難になってきています。

安全・安心な商品をお届けするために、品質の高い原材料を安定的に調達すべく、様々な取り組みを行っています。

環境・人権への配慮

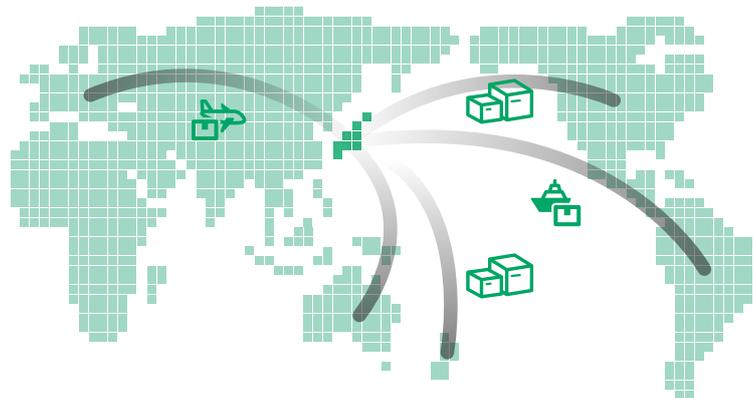
原材料の調達にあたっては、環境破壊や児童労働・強制労働などが起きていないか、サプライチェーンも注視する必要があります。森永乳業は、環境負荷の少なく、人権に配慮した紙、コーヒー豆、パーム油の利用を進めていきます。

安全性の確保

工場では、品質管理を徹底しています。特に育児用調製粉乳をはじめ、乳児やお子さま向けの商品は、より高い安全性が求められます。

原材料や商品の安全性の検証にあたっては、お客様の視点を忘れずに、厳しい目で検査をしています。信頼される品質が確保されてこそ、安心が生まれると確信しています。

原料調達から商品の生産・物流という「供給」の領域は、サプライチェーンの重要な工程です。いずれのプロセスでも、森永乳業の安全・安心と高品質を支えるための取り組みを真摯に続けています。



この項目の森永乳業グループの活動は、SDGsの以下の目標に関連しています。



原材料を安定調達する

複数社購買・代替原料開発

原材料調達の様々な施策で安定した品質・価格を実現しています

国内の生乳生産量は、1996年度の866万トンピークに減少を続けています。現在、牛乳・乳製品の国内消費量は生乳換算で約1,200万トンといわれ、その約4割を輸入乳原料に頼らざるを得ない状況です。森永乳業では、オセアニア、アメリカ、ヨーロッパなどから乳原料を調達していますが、天候や国際情勢に影響を受けるリスクがあることから、できる限り複数の購買ルートを確認するように努力しています。そう

することで、常に適切な価格で安定した品質の乳原料を購入する体制を整えています。

また、将来的な乳原料の不足に備え、新たな乳原料を使いこなせるよう、研究所や工場などと協働して配合設計の研究を重ねています。

一方で、国内における酪農の持続的な発展は重要な課題です。酪農家を支援するために、森永酪農振興協会を通じて、酪農振興に努めています。

環境・人権に配慮した調達

調達方針の策定

すべての取引を対象に調達方針を策定しました

森永乳業グループは、「調達方針」を策定して、環境・人権に配慮した調達を推進しています。その方針のもと、RSPO認証、レインフォレスト・アライアンス認証、FSC® 認証など、環境や人権に配慮した原材料を調達するよう努めています。(→ P23)

こうした環境や人権に配慮した原材料の使用にあたっては、商品の価格や品質、輸送効率などにも影響をおよぼすことから、各部署を横断した情報共有を行い、取引先・サプライヤーとも連携・協力して取り組んでいます。

森永乳業グループ 調達方針

1. 法令、社会規範を遵守し、人権、環境、生物多様性、労働安全衛生などに配慮することを重視した公正な取引に努めます。
2. 森永乳業グループがお客さまに提供する商品の品質や価値の向上につながるため、原材料の品質、安全、技術力、価格、納期などの領域において、お取引先さまとの協働関係を重視します。
3. 調達活動を行うにあたり、すべてのお取引先さまに公平、公正、透明な取引の機会を提供し、その取引を実践します。

Voice

品質管理の維持・向上に貢献して海外にも安全・安心をお届けしたい

大和工場で、FSSC22000 認証の事務局を担当しています。FSSC22000 認証は、一度取得したら終わりではなく、定期的に審査があるので、年々レベルを上げていくことが必要で気が抜けません。将来は、この工場での経験を活かして、森永

乳業の品質管理システムの維持向上に貢献できたらと思います。私が品質管理を担当した森永乳業の製品が、海外のスーパーやショップに並ぶようになったらうれしいですね。



大和工場 品質管理室 リーダー
鍵福 怜

安全・高品質な商品を提供する

FSSC22000認証取得
風味パネルマイスター

製造現場の品質管理では 徹底した検査を重ねています

食品メーカーである森永乳業にとって、安全・安心と高品質な商品の提供は、事業の要です。

育児用調製粉乳を製造している大和工場では、FSSC22000(※)認証を2014年に取得しました。この認証は、国際的な食品安全システム規格で、HACCPを基本としたフードセーフティーと、人為的な食品危害を防止するフードディフェンスのふたつを軸としています。安全・安心な商品をお客さまに提供しつづけるために、持続的な改善による品質の維持向上をめざしています。

また、品質管理においては、科学的な検査で数値を測定するよりも、人間の舌のほうが感度が高い場合も多くあります。そこで森永乳業

では、社員の中から特に風味感度が高い者を発掘し、「風味パネルマイスター(※)」として認定。わずかな異常も出荷前に人間の舌で感知できる体制を整えています。

※FSSC22000
Food Safety System Certification 22000の略。GFSI(Global Food Safety Initiative)によって承認された食品安全のためのシステム規格。ISO22000をベースに、より確実な商品安全管理を実践し、消費者に安全な食品を提供することを目的としています。

※風味パネルマイスター
毎年、全従業員を対象に認定会を行い、好成績を収めた者が風味パネルマイスターとして認定されます。3年連続でマイスターに認定されると、グラントマイスターと呼ばれます。現在66名のマイスターが活躍しています。



上: 徹底した安全管理体制が行き届いた工場にて育児用調製粉乳を製造しています
下: 全社で毎年行われる風味パネルマイスター試験

BCP対策の 整備

BCPの策定

大災害時にも迅速に物資を供給できる 体制を構築しています

森永乳業では2013年にBCP(事業継続計画)を策定。災害など緊急の事態が発生した際の各種対策、役割分担などを明文化し、関係部署が円滑・迅速に行動できるようにしています。BCPは、大きな環境の変化があった際、または定期的な訓練により実効性の見直しを行い、お客さまや取引先、地域社会などのステークホルダーからの期待や要請に的確に応えられるよう改善をはかっています。

また、森永乳業は、消費財流通業界が主体となって2011年8月に立ち上げた「日本TCGF(The Consumer Goods Forum)」に参加しています。その活動のひとつである「震災対策共有化プロジェクト」では、関係各社と協力し首都直下型地震などの大規模災害時の迅速な支援物資調達体制を構築しています。

