

サプライチェーン全体で 安全・安心な 商品やサービスを提供

グローバルな調達網を活かし、毎日の生活に欠かせない幅広い商品を品揃えする中で、安全・安心な商品をお客さまに提供することは、最も重要な課題です。

原材料調達から製造、物流、販売まで、お取引先と信頼関係を築き、サプライチェーン全体で一貫した品質管理体制の構築に取り組んでいます。

Contents

・食の安全・安心

サプライチェーン管理・原材料一元管理

ファミリーマートのおむすびがお店に届くまで！



食の安全・安心

サプライチェーン管理・原材料一元管理

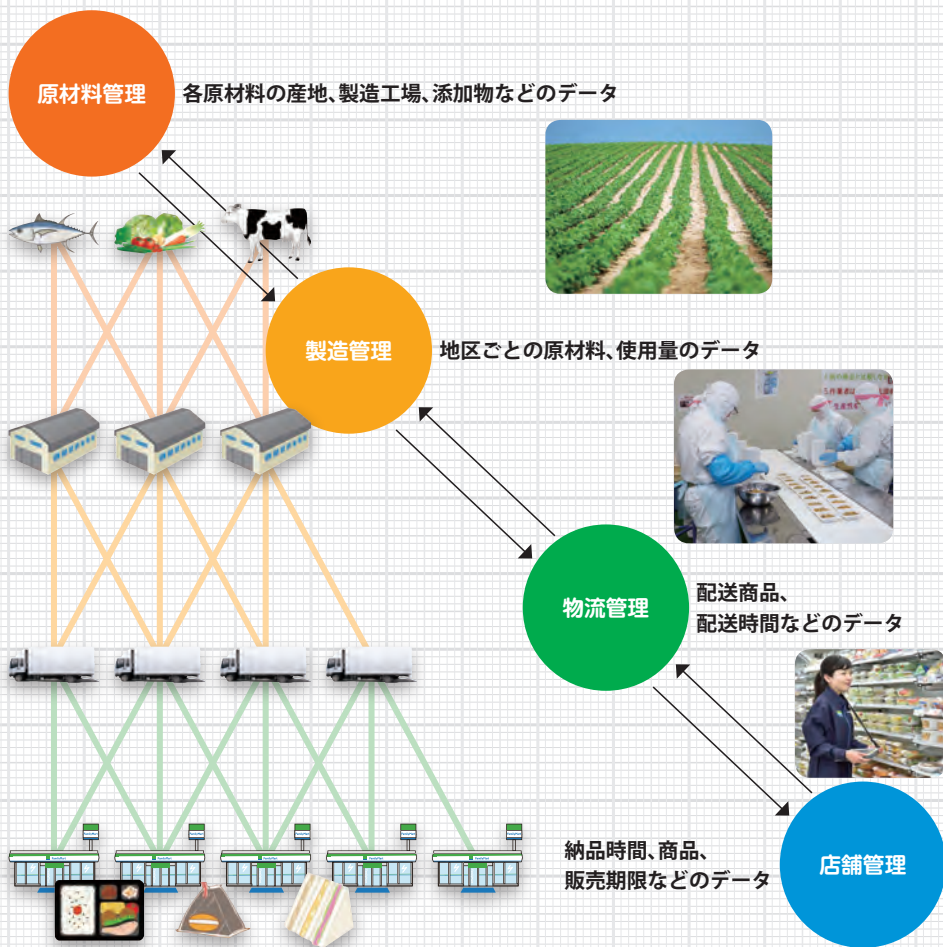
弁当や惣菜など中食オリジナル商品で使用する原材料について、使用量や消費期限、在庫などの状況を各製造工場で確認できるシステムを2016年に導入し、サプライチェーン（※1）で一元管理しています。

加えて原材料の産地、保管状況、加工方法なども同システムで管理し、それぞれの原材料が、

いつ、どの製造工場で使用され、どの商品に使用されたかを特定可能とし、トレーサビリティ（※2）を確保しています。

（※1）サプライチェーン …原材料が調達されてから商品が消費者に渡るまでの生産・流通プロセス。

（※2）トレーサビリティ …物品の流通経路を生産段階から最終消費段階あるいは廃棄段階まで追跡が可能な状態のこと。



ファミリーマートのおむすびがお店に届くまで！

原材料調達

すべての原材料の仕入れはファミリーマートが独自に規定している「品質管理基準」をクリアした工場のものを採用。

食材の産地、品種、製造地を確認し、特色のある原材料を使用する場合は、原材料メーカーが「証明書」を提出。

製造工場

商品の設計書である「商品規格書」に基づきファミリーマートが独自に定める「製造管理規定」および「品質衛生管理マニュアル」に従い、各種検査をして商品を製造。



合成着色料・保存料・甘味料ゼロ

2002年3月以降、「食品添加物総量の削減」を段階的に進めてきました。2005年1月より、右表の中食商品において、合成着色料、保存料、甘味料の使用を中止しました。

食品添加物の削減

	惣菜、サラダ、調理パン、調理麺、スナック類	おむすび、寿司、弁当
合成着色料	2002年3月より使用中止	
合成保存料	2002年10月より使用中止	
合成甘味料	2002年10月より使用中止	
天然保存料	2003年3月より使用中止	2003年9月より使用中止
天然甘味料	2005年1月より使用中止	

たとえば「手巻 紀州南高梅」で見てみよう！

物流

店舗

おむすびは、2室式車両で定温保管され店舗まで配送。

衛生管理、販売期限管理、温度管理の3つの基本に基づき品質衛生管理を徹底。

2室式車両

温度を変えられる2つの部屋を搭載した車両。おむすびやお弁当などの定温商品（18℃～22℃）と、サンドイッチやデザートなどのチルド商品（3℃～8℃）を分けて、それぞれの温度で管理しています。



販売期限管理

お客さまが商品をお買い上げ後、消費期限、賞味期限内で食べていただくための期間を考え、商品ごとに販売期限を設定。バーコード管理を行い、確認もれを防いでいます。

ファストフーズの鮮度管理

ファミチキなどのファストフーズは、店舗で調理したらレジに登録。廃棄時間30分前にアラート表示が出るようになっていきます。

温度管理

●適正温度

商品を陳列している売場、ケースは1日4回温度チェックしています。

弁当	18～22度
食品 (オープンケース、デザートケース)	3度～8度
飲料	10度以下
冷凍ケース	－18度以下

アレルギー情報の表示

おむすび、弁当などの商品ラベルには、食品表示法による表示義務情報を表示。アレルギー表示は表示義務の7品目、表示推奨の20品目を加えた合計27品目を表示しています。また「栄養成分」などのお客さまが商品を選ぶ際に知りたいと思われる情報も表示しています。

