

安全・安心な商品をお届けする サプライチェーンマネジメントの強化

徹底したサプライチェーン管理を行い、お客様から信頼される企業グループであり続けます。

主な課題

小売業は安全で安心な商品を提供する責任はもとより、サプライチェーンのグローバル化で、世界各地に調達先が広がる中、原材料の調達から生産・加工、販売まで一貫したサプライチェーン管理を徹底しなければなりません。このため、トレーサビリティのみならずサプライチェーン上流における環境問題や人権・労働問題なども、間接的な管理が求められます。

国内では2018年6月の食品衛生法改正を受け、食品安全の強化や国際化への対応として、食品等事業者は原則HACCPに則った衛生管理に取り組むことが義務化されました。また社会・生活インフラとして小売業が持つ商品供給網についても、自然災害などに耐えうるレジリエンス強化への期待が大きくなっています。

機会・リスク

安全で安心な商品の提供に向け、お取引先と協力しながらサプライチェーン全体で品質管理を徹底しています。中でも食品は、国内でのHACCP義務化も踏まえ、厳しい品質基準で管理しています。また、原材料のトレーサビリティは、グローバル規模で確保しています。万一問題が発生した場合でも、消費者への影響を最小限にとどめるためいち早く行動することを徹底しています。

日本では、自然災害時の事業継続が大きな課題であるため、日頃から、他地域からの商品供給や代替ルート配送の体制づくりや意識向上を行っています。

こうしたお取引先との取り組みは、新たなビジネス機会にもつながるため、コミュニケーションを密にし、良好なパートナーシップの維持・強化に努めています。

サプライチェーン管理の強化のための戦略

当社グループは、グローバルに事業を展開する小売業として、サプライチェーン管理の重要性を認識しています。お取引先への定期的なモニタリングを通してリスクアセスメントを実施し、必要に応じて改善を要請するなど、お取引先と緊密に連携しながら取り組んでいます。

変化する消費者ニーズに対応するため、原材料調達、商品開発、仕入れなどは、親会社の伊藤忠商事の経営資源も共有しています。そしてファミリーマートやユニーの関連部門間でのネットワーク力を高め、迅速なコミュニケーションを踏まえた意思決定ができる仕組みも構築しています。

創出する価値

サプライチェーン全般にわたる徹底した品質基準のもとつくられた商品の多くは、毎日の生活に欠かせないものとなっているため、万一その基準を逸脱するものが発生した場合でも、一元管理システムで情報がすぐに共有され店舗での販売を取りやめるなど、お客様への影響を最小限に抑える迅速な対応をしています。

またサプライチェーン管理を通じて、お取引先で働く方々の満足度向上にも間接的に関与しています。

そして店舗でこうしたサプライチェーンでの取り組みに裏打ちされた商品・サービスを提供することで、当社グループ全体への信頼をいただいています。

主な実績



ユニー・ファミリーマートグループ

●お取引先アンケート 送付先企業数 約 **1,000** 社



ファミリーマート

●トレーサビリティ 取引先企業数 約 **200** 社

基本的な考え方

小売業が安全で安心な商品をお届けする上では、原材料の調達から生産、物流、販売の各段階において、総合的な視点に基づいた一元管理が重要です。そして事業活動の拡大とともに調達網がグローバルに拡大する中、持続可能な社会の形成に貢献できるように、地球環境や人権問題にも配慮しながら、サプライチェーンをより高度に管理していくことが必須であると考えています。

そのためには、お取引先との強固な信頼関係のもと、長期にわたる協力が欠かせません。当社グループは2018年2月に、サステナビリティ基本方針に基づき、持続可能な社会の実現に向けてお取引先とともに社会的責任を果たすための「サステナビリティ調達原則」と「サプライチェーンCSR行動規範」を制定しました。この中でお取引先との関係や取引の考え方について規定し、公平・公正な取引を通じて良好なパートナーシップの確立・維持を図っています。そして信頼関係に基づく強固な体制づくりを通じて、安全で安心な高品質商品をお客様にお届けし続けたいと考えています。

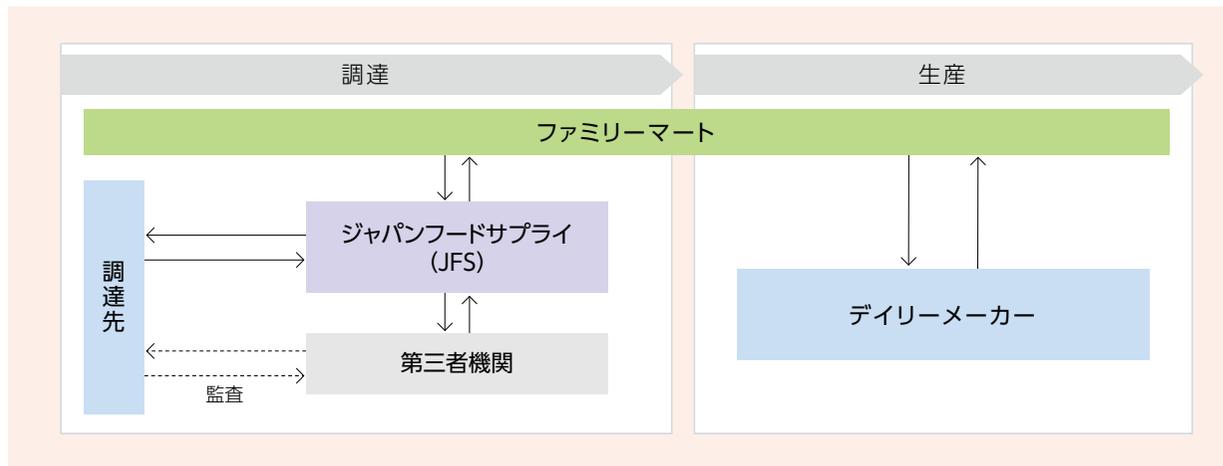
食の安全・安心 (ファミリーマート)

 <http://www.family.co.jp/company/csr/safety.html>

「食」の安心への取組み (ユニー)

 <https://www.uny.co.jp/shopping/special/traceability/index.html>

原材料調達から生産までの体制図



推進体制

当社グループは、安全で安心な商品のお届けを最優先として、原材料調達から生産、物流、さらには廃棄・リサイクルまでを視野に統合的に管理しています。

ファミリーマートでは、商品・物流・品質管理本部が中心となり、オリジナルの商品である中食商品に関するサプライチェーンマネジメントの構築・改善を目的に、デリーメーカー（中食商品の製造委託先）の稼働状況も含めた管理を行っています。商品部の担当者が、企画した商品が工場で適切に製品化されていることを、生産ラインの効率化と合わせて確認しています。多種多様な商品を品揃えするファミリーマートでは、特に中食分野では、中食構造改革推進部が商品カテゴリーごとに分かれている担当部署の横串を刺す役割をしています。お客様からのご意見やご要望、各部署の商品開発過程で得られたアイデア等についてもデリーメーカーと共有しています。

また災害発生時の安定供給に関しても、工場の継続稼働や製造中止時の調整、さらには被災地店舗の運営情報について情報共有を行っています。こうした平時からの防災および事業継続に向けた体制整備が評価され、日本政策投資銀行より「BCM(事業継続管理) 格付」の融資先として選定されています。

調達段階の管理は、伊藤忠商事のグループ会社であるジャパンフードサプライ (JFS) と連携しています。JFSでは、2016年に管理システムを刷新し、システム上で原材料の表示やトレース管理を一元的に行えるようにし、副原材料まで参照可能な状態を確保しています。また調達先の環境面や人権・労務面でのモニタリングについては、JFSが第三者機関と協力して適切に実施しています。

※ジャパンフードサプライ (JFS) : 日本アクセス100%子会社として設立後、ファミリーマートの中食商品を中心に、デリーメーカー向けの調達・共同配送・品質管理の3業務を担っています。

サプライチェーンにおける安全・安心への取り組み

ファミリーマートでは、安全で安心な商品をご提供するため、JFSと連携し原材料管理から万全を期しています。登録しているお取引先メーカー約200社には食材・包材に関する情報を開示いただいています。

ファミリーマートのサプライチェーン管理における配慮事項と取り組み



サプライチェーンの効率化と安全性の確保

ファミリーマートでは、プライベートブランド(PB)の取り扱いがあるお取引先を中心に、事前の自主点検の結果を総合的に判断しながら工場点検を行っています。各工場を対象に約50項目にわたる食材点検を実施するほか、特に中国の工場は厳密な規定を設け、原則として年1回の点検を行い、4段階の判定を行っています。点検項目には、人権、フェアトレード、フードセーフティ、環境、労働問題なども含まれています。中国以外でも、必要に応じてJFSや第三者機関が現地を訪問し、工場点検を行っています。指摘事項については、改善提案や是正確認までを行っています。

また、商品開発サイクルが早く新規食材の登録が目まぐるしく行われる中でも、ファミリーマートの品質管理部とJFSが適切に工場点検を行っています。訪問点検を実施する工場は毎年計画的に定めており、点検結果が不十分な工場は後日、JFSがフォローアップ監査を行っています。

発見された問題点は管理システムを通じてすべてファミリーマートの品質管理部に報告され、各メーカーに状況等を適宜確認しています。2014年に中国産鶏肉の消費期限偽装問題が発覚した際は、現地取引工場67ヶ所すべてを点検し、安全が確認された約30の工場に限定して稼働を継続させる措置を取りました。その後再発防止の仕組みを見直しながら、安全性や品質管理の強化を継続しています。

デリーメーカーは、2018年8月時点で全国に45社あり、合計94工場となっています。工場点検は月1回、全94工場を対象に品質管理を中心に実施していますが、併せて労務状況も確認しています。外部委託機関の抜き打ち検査も3ヶ月に1回程度行い、徹底した品質管理を行っています。

また、毎週地区ごとにデリーメーカーが集まり、最新の業界動向や各社の成功事例などを共有する場を設けています。優れた取り組みを行ったお取引先へは表彰も行っています。さらにはデリーメーカーで組成した日本フレッシュフーズ協同組合(NFF)を通じて、メーカー相互で連携し効率的な動きができる体制が整備されています。

物流センターの点検は、伊藤忠商事のグループ会社である日本アクセスが管理会社として実施しています。地震などの災害に備えた物流網の整備・運用管理についても、同社が一元的に行っています。

エシカル消費の普及・啓発

フェアトレードは開発途上国などの生産者と適正価格での取引を継続的にやり、生産者が生活水準を改善し、自立できるサイクルをつくる取り組みです。また現地のオーガニックな生産方法を支援することで、土壌汚染や環境破壊から生活拠点や生産地の環境を守ることもつながります。

こうした社会的な意義や重要性を「エシカルなお買い物」を通してお客様に身近に感じていただくために、ユニーは2013年よりNPO法人フェアトレード名古屋ネットワークや名古屋市、学生ボランティアと協働して、「フェアトレードフェスティバル」などを開催してきました。2018年は、東海三県一市のグリーン購入キャンペーンの一環で、フェアトレードに関するトークショーやパネル展示を行いました。

またユニー自からも、オーガニック認定農家より厳選したカカオ豆のみを使用したチョコレートなどのフェアトレード商品を販売しており、日々のお買い物を通してお客様の暮らしが持続可能な社会づくりにつながる取り組みを推進しています。



国際フェアトレード
認証ラベル



ユニーのフェアトレード商品



フェアトレードフェスティバル案内用配布物

● サプライヤー管理ネットワークの活用

カネ美食品では、納入食材メーカーの管理について、顧客企業の卸管理会社を通じて独自のチェックシートを用いた定期的な工場監査を行い、品質や衛生管理、経営状態などの確認を行っています。

万が一、納品後の商品に不具合が見つかった場合は、納品先と連携し、ロット単位で販売停止や商品の入れ替えを行っています。こうした不具合は、卸管理会社との連携のもとで完全にトレースすることができ、原因究明と再発防止に役立てられています。

食品流通に関しては、独自の情報収集網を整備しています。一例としては、過去ブラジル産の鶏肉に衛生上の不安が高まった際には、いち早く情報を得て使用を未然に防ぎました。

カネ美食品では独自の品質管理基準を設定し、仕入先の食材・加工品メーカーに対して遵守を要請しています。メーカーの工場訪問を年1回以上行い、事前に実施しているセルフチェックの結果と照合してチェックしています。2018年は、アウトパック(メーカーで包装された惣菜)について約20ヶ所を訪問し、遵守状況を確認しました。



盛付ライン

これまでの工場訪問において、同基準を大きく逸脱した事例は確認されていません。軽微な改善事項(即時から数日程度を要する内容)については、各メーカーで速やかな改善対応がなされました。また自社工場の品質・衛生管理状況についても自主改善に努め、四半期ごとに当社のリスクマネジメント・コンプライアンス委員会に報告しています。



厳密な衛生管理

■ 弁当類の製造工程

