

## 社会のために トーホーだからできること

関連するSDGs



### 毎月14日は、食の安心・安全を再確認

2007年、公正取引委員会から排除命令を受け、2008年より毎月14日を「食の安心・安全の日」と定めています。毎月14日は、「食の安心・安全を再確認し、行っている業務を見つめなおす日」とし、食品事故防止に取り組んでいます。

また、2018年は、食の衛生管理および表示管理の重要性の認識向上や食品を取扱う現場における食品の安全管理の強化等を目的に「食の安心・安全eラーニング講座」を開講し、トーホーグループ各社の購買管理部門に関連する指名者が受講しました。今後も食品を取扱う現場における食品の安全管理の強化を実施し、安心・安全な食品をお客様のもとにお届けします。

### 食の安心・安全を守り続ける「品質保証・検査体制」

1994年、業界に先駆けて品質管理室を設置し、食の安心・安全を守り続けてきました。現在は、(株)トーホービジネスサービス品質保証部がトーホーグループの商品や原材料の微生物検査・理化学検査などを実施しています。また、同部は、グループだけでなくお取引先様の品質保証のお手伝いも実施しています。

#### 微生物検査



食品の細菌検査、調理現場の環境検査、従業員の手指検査などを実施し、安全性を保持しています。

#### 理化学検査



残留農薬を含め、商品が規格基準を満たしているかどうかの検査を実施しています。

#### 衛生点検



事業所や店舗の施設の衛生状態、食品の期限・温度管理、牛と米のトレーサビリティ等の実施状況を定期的に点検しています。また、プライベートブランド商品導入の際は、MD及び品質保証部員が現地に赴き、厳しいチェックを実施、導入後も必要に応じて現地や工場の衛生点検を行っています。

#### 食品表示、その他



自社で作成する食品表示については、全て品質保証部にて上級食品表示診断士を中心に3名によるトリプルチェックを実施しています。また、従業員に対し、定期的な衛生管理教育も行っています。

#### 食品安全衛生管理方針

- 1 常にお客様の視点に立ち、「安心・安全」を最優先とする品質保証に取り組めます
- 2 法令および自社基準を遵守し、適切な情報開示でお客様の信頼に応えます
- 3 リスクマネジメントでリスクを未然に防ぎ、より高い安全水準の維持に最善を尽くします
- 4 全従業員が品質保証活動に参加し、安全で安心できる商品・サービスの提供に努めます

詳しくはトーホーグループのホームページをご確認ください。  
<https://www.to-ho.co.jp/csr/culture.html>

### 法令改正に伴う食品表示の切り替えも計画的に実施

食品表示法に基づく食品表示基準が2017年9月に改正され、輸入食品を除く加工食品の重量割合1位の原料原産地表示が必要となりました。2022年3月31日までは経過措置期間となりますが、トーホーグループで販売しているプライベートブランド商品(イーストビー、スマイルシェフなど)については、(株)トーホービジネスサービス 品質保証部が新材材の表示のチェックを行い、計画的な表示の切り替えを進めています。また、業務用

のお客様からのお問い合わせが多い原料原産地表示については、(株)トーホービジネスサービス主催のセミナーを実施し、衛生管理やHACCP構築同様にお客様に情報提供を行い、お客様の事業をサポートしています。



(株)トーホービジネスサービス主催のセミナー実施風景

### 生産から販売までを行い地産地消を推進、ハウス圃場を拡大し生産体制も強化

農業法人である(株)トーホーファームでは、生物多様性に配慮した環境創造型農業を実践し、有機質資材を中心とした土づくりを行っています。

その一環として化学肥料・農薬の使用を50%以上低減して栽培し、残留農薬が国の基準の10分の1以下である農産物「ひょうご安心ブランド」の認証取得にも取り組み、13種類の認証を取得しています。また、化学肥料・農薬を30%以上低減している「ひょうご推奨ブランド」を1種類取得しています。

また自社農園トーホーファームや近隣の協力農家が生産した農作物のうち高鮮度のものだけを「かんで野菜」としてブランド化し、トーホーストアの一部の店舗で

販売するなど、地産地消の推進を行っています。

2018年4月には、ハウス栽培の圃場面積を従来の1.8倍となる40.7アールと大幅に拡大し生産体制を強化し生産量拡大に伴う収益力アップを図りました。



(株)トーホーストアの一部店舗で販売している2018年にひょうご推奨ブランドを取得した菌床しいたげ

### 農業体験を通じて食育・食農活動を実施

未来を担う子供たちが食を支えている農業を体験することで食の大切さを学ぶ取り組みを行っています。その一環として、公益社団法人兵庫みどり公社が総合的に管理運営している農作業体験施設「兵庫楽農生活センター」で、食と農を楽しむ「楽農交流事業」に参画しています。

今期は、センター内に設置しているガラスハウス内で、ミニ大根・小松菜・こどもピーマンなどの様々な野菜の植え付けから収穫までを親子で楽しみながら体験する食農イベントやNPOとの協働による食農イベントを実施し、食育・食農活動を推進しました。



2018年度実施の食農イベントの実施風景