



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



詳細はWEBをご覧ください
<http://www.to-ho.co.jp/csr/culture.html>

美味しくて、安心・安全な食の提供

トーホーグループは、1994年に業界に先駆けて品質管理室を設置し、「食の安心・安全」に取り組んできました。2008年から(株)トーホービジネスサービスの品質保証部に改組し、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、調理・加工場施設の衛生点検及び自社作成の表示チェックなどを実施しています。

また、毎月14日を「食の安心・安全の日」と定めており、従業員全員が「食の安心・安全」を再確認し、食品事故の防止に努めています。

HACCP に沿った全社の食品安全管理

定期的開催のグループの品質保証委員会の方針や指示に従い、グループ全体の食品安全に対して、品質保証部は、法改正や食品安全を巡る環境変化・技術の進歩、消費者ニーズ等の情報を収集・分析し、HACCPに沿ったリスク分析及びその結果に基づく対策の継続的な検証と見直しを実施しています。

食品の微生物と理化学検査

自社加工商品、プライベートブランド商品、並びに商品に使う原料に対し、食品の微生物検査、調理・加工現場の環境検査、また、食品の残留農薬検査、その他品質検査等を実施しています。

施設の衛生点検

自社運営の店舗や物流施設、プライベートブランド商品の製造委託先施設に対し、HACCPに沿った衛生管理の仕組み審査や実施状況の点検を実施しています。

食品表示チェック

自社で制作する食品表示は、すべて品質保証部にて上級食品表示診断士を中心にチェックを実施しています。

従業員教育

食品を扱う会社の従業員としての意識向上と衛生管理業務の着実な実行のため、従業員に対して定期的な衛生管理教育を実施しています。

美味しくて、安心・安全な食の提供

HACCPに沿った衛生管理のグループ内外に対する対応

トーホーグループ内においては、それまで実施している HACCP に沿った食品安全管理の更なる充実を行っています。また、(株)トーホービジネスサービスは他社への衛生管理サービスを強化するために、日本発の食品安全規格で「JFS-A/B 規格」C セクター(食品製造)と、JFS 規格 G セクター(フードサービス)の監査会社としての資格を取得し、同規格の認証サービスを提供しています。

【トーホーグループ内の HACCP 対応】

(株)トーホービジネスサービス品質保証部はグループ各社と連携して、グループ各社の HACCP に沿った衛生管理マニュアルの検証と見直し、日々の実施状況の点検と改善指導、検証としての商品の食品検査、表示チェック、従業員の e ラーニング研修と集合型研修等を定期的の実施し、消費者の安心・安全の確保と法令遵守のできる全グループ体制を維持しています。

【外食産業様向けの HACCP 対応】

(株)トーホービジネスサービスは 2020 年度より、食品安全マネジメントシステムである JFS 規格の認証とコンサルを本格的に開始し、また、従来の HACCP に沿った衛生管理の支援やコンサル業務を強化しています。それら衛生管理の導入や効率化をしやすいするためのクラウドサービス「Easy Filers」も開発し、提供しています。

Easy Filersの主な機能

- ・ アプリで事業所の記録データをデジタル管理
- ・ HACCP対応に要する書類作成・管理の効率化
- ・ 外部システムとの連携が可能
- ・ 衛生管理に関するデータの一元化



詳細はWEBをご覧ください
<https://www.tbiz-quality.jp/easy-filers.php>

トーホーグループ「安心・安全」のあゆみ

1994年度

業界に先駆けて品質管理室を設置

2003年度

業界では画期的な取り組みとして、残留農薬検査機器を導入

2007年度

コーヒー工場で ISO22000 (食品安全マネジメントシステムの国際規格) 認証を取得

2008年度

品質管理室から「品質保証部」へ改組

2019年度

(株)トーホービジネスサービスが食品安全マネジメントシステムである JFS 規格 C セクターの監査会社の承認取得

2020年度

(株)トーホービジネスサービスが食品安全マネジメントシステムである JFS 規格 G セクターの監査会社の承認取得

2021年度

食品安全マネジメントシステムに関する規格の取得および維持に必要な要求事項や記録を、クラウド上で作成・管理・共有が可能なクラウドサービス「Easy Filers」の提供を開始

あらゆる業態に対応できる 「業務用クオリティブランド」を開発しています

トーホーグループでは、経営理念「食を通して社会に貢献する」のもと、「美味しさ」そして「安心・安全、健康、環境」をキーワードに、70年以上にわたり、外食ビジネスをサポートしてきました。その実績とノウハウを活かして、あらゆる業態に対応できるクオリティブランドを開発しています。

お客様の声を反映させた プライベートブランド商品の開発

トーホーグループでは、70年以上にわたり外食ビジネスをサポートしてきた実績とノウハウを活かしクオリティと美味しさを最優先に業務用プライベートブランド（PB）商品開発を行っています。加えて、プロの料理人の方に納得いただける品質と味にするために、お客様の声を商品開発に反映させることも重要視しています。ここ数年は、外食産業の人手不足などの社会課題解決に貢献できるよう簡易なオペレーションで調理ができる商品や幅広い業種に対応できる商品の開発をスピード感を持って推進しています。

商品開発へのこだわり

- ・ お客様の課題解決やニーズを PB 商品開発に反映
- ・ 品質と味を評価して選んでいただける PB 商品を開発
- ・ 商品製造委託先を審査し、安全基準を確認

安心・安全のこだわり

PB商品の品質は、(株)トーホー商品戦略本部や(株)トーホービジネスサービス品質保証部が商品製造先に赴き、自社基準に基づき厳密な審査を実施。



トーホーグループの業務用プライベートブランド



「美味しさ」そして「安心・安全、健康、環境」をテーマに、産地やメーカーを厳選。素材へのこだわりはもちろん、製造委託先については安心・安全、品質保証、生産管理技術など、厳しい自社基準をクリアしたメーカーを選定。味と品質に徹底的にこだわった信頼のブランドです。「和食・洋食・中華」などのさまざまな外食分野において、あらゆるジャンルの食材、商品をラインアップしています。

2022年度トピックス



プラントベース商品の開発

代替肉市場は食の多様化や健康意識の高まりから市場の拡大が見込まれており、外食産業でもプラントベースフードのメニューが注目を集めています。トーホーグループでは、2023年1月に大豆たんぱくを主原料とした「EAST BEE プラントベースハンバーグ」を発売しました。



大豆たんぱくを主原料とし、動物性原材料不使用でありながら当社独自の製法で、まるでお肉のようなジューシー感・圧倒的なおいしさを実現。



美味しくて、安心・安全な食の提供

業務用に特化した自社焙煎コーヒーをお届けしています

戦後間もない 1951 年、トーホーグループはコーヒーの焙煎を始めました。以来、トーホーグループでは、メーカーとしてコーヒーの自社焙煎を行っています。当社にとってコーヒーは開発力、技術力、ブランド力の原点といえる製品です。当社から今に至るまで「味や香り」を追い続け、業務用専門のコーヒーメーカーとして、ホテルやレストランなどの外食ビジネスを営むプロのお客様にコーヒーをお届けしています。

トーホーグループの業務用コーヒーブランド



toho coffee



ディストリビューター事業専用のtoho coffeeは『音楽』をテーマにしたアイテムを展開し、お店の業態、雰囲気、料理との相性など、多様なニーズに対応できる豊富な味わいをラインナップしています。

キャッシュアンドキャリー事業専用のtoho coffeeは、多様なニーズに対応できるようなアイテムを品揃え。飲食店を営むプロのお客様に、永年愛されている味わいは、A-プライスなどで販売しています。



ラインナップはWEBをご覧ください

<https://www.to-ho.co.jp/business/coffee/product.html>

トーホーコーヒーのこだわり

コーヒー豆

- ・ SCA（スペシャルティコーヒー協会）/CQI 認定の技能者「Q グレーダー」が毎日のテイスティングにより豆の品質を鑑定し、産地・エリアを厳選
- ・ 調達するコーヒー豆は全ロットの残留農薬検査を経て、独自の味や品質基準に適合したものだけを使用

人材

- ・ SCA が定めた基準・手順でコーヒーの品質を評価することができる技能者「Q グレーダー」が厳しい目線から味づくりや品質管理を行い、あらゆる産地のコーヒー生豆の買い付け、そして入荷から加工、出荷するまですべての工程を管理
- ・ Q グレーダー以外にも、J.C.Q.A. 認定「コーヒー鑑定士」やコーヒーインストラクター、コーヒーマイスターなど、様々なコーヒーのプロフェッショナルがお客様へのアドバイスをサポート

焙煎

- ・ 匠の技を持つ「焙煎士」が代々その技を継承し、美味しさを伝承
- ・ 大型・中型・小型の焙煎機を使い分けお客様のニーズに応じたロットを管理

味と香り

- ・ 挽きたてをお届けするために鮮度管理を徹底：酸化の原因となる外気には触れさせず、煎ったコーヒー豆が出す多量の炭酸ガスのみを排出する「バルブバック」を採用

フェアトレード認証コーヒーの販売

コーヒーの小規模生産者に最低買入価格を保証し、公正な取引によって生産者の継続的な生活の向上と自立を支援するフェアトレードの趣旨に賛同し、2003年度からフェアトレード認証と有機 JAS 認証のダブル認証コーヒーを積極的に製品化し、販売しています。

モーダルシフトの推進と エコレールマーク認証コーヒー

(株)トーホーでは、2017年度からモーダルシフトの取り組みを行っています。モーダルシフトとは、トラックによる幹線貨物輸送から大量輸送が可能な海運や鉄道輸送に転換する国土交通省の政策で、CO₂ 排出量が大幅に抑制できます。(株)トーホーでは現在、物流センター間や物流センターと六甲アイランドコーヒー工場間でモーダルシフトを取り入れており、2022年3月に国土交通省により制定され、公益社団法人鉄道貨物協会で運営されている「第42回エコレールマーク運営・審査委員会」において、エコレールマーク※1商品認定をトーホーコーヒー5製品で取得しました。同5製品は、有機 JAS 認証とフェアトレード認証も取得しているため、より一層社会および環境に配慮したコーヒーとなっています。

トーホーグループのモーダルシフト



※1「エコレールマーク」:消費者が日常生活を営む上で目に触れにくい、企業が行う鉄道貨物輸送による環境負荷低減の取り組みを、企業の商品、カタログなど消費者の目に触れやすい媒体への表示を行うことにより理解を促すことで、消費者が自ら消費する製品の物流について企業の環境に対する行動を意識し、企業もこうした消費者の意識変化に対応することを通じて、消費者、企業が一体となって鉄道貨物輸送による環境負荷低減のための取り組みを進めるよう促すことを目的とするマークです。

エコレールマーク認証商品



2022年度トピックス

トーホーコーヒーの賞味期限年月表示の切替完了

2021年度より開始したトーホーコーヒーの賞味期限の年月表示変更は、美味しさや品質確保などの確認を行い、2023年1月に年月表示変更が完了しました。これにより、食品ロス削減に貢献できるだけでなく、各拠点での賞味期限チェックなどの管理作業の効率化にも繋がっています。



22.05

※一部ギフト商品を除く。