



人を想う 食を支える
三栄源エフ・エフ・アイ

www.saneigenffi.co.jp

SUSTAINABILITY
REPORT
2022

本報告書の環境配慮について

用紙は、適切に管理されたFSC®認証林からの原材料および再生資源から作られています。また、インクは、VOC(揮発性有機化合物)の発生を低減する植物油インクを使用、有害廃液を排出しない水なし印刷方式を採用しています。



目次



三栄源エフ・エフ・アイについて

- 03 企業情報
- 05 三栄源エフ・エフ・アイのあゆみ
- 07 ステークホルダーの皆さまへ
- 09 三栄源ビジョン2030
- 11 価値創造のプロセス
- 13 提供する価値
～5つの要素の相乗効果～



事業活動Topics

- 15 Topic1
食品ロスの削減
- 16 Topic2
超高齢社会におけるQOLの向上
- 17 Topic3
環境への配慮
- 18 Column
食品添加物のおはなし Q&A



事業推進における取り組み

- 19 事業推進における社会的責任
- 21 品質
- 23 環境
- 25 人材
- 27 調達
- 29 コンプライアンス
- 30 社会とのコミュニケーション

編集方針

本報告書は、三栄源エフ・エフ・アイの社会的責任とそれを果たすための企業活動を報告するものです。「三栄源エフ・エフ・アイについて」では、企業情報と企業理念に基づく考え方、および未来に向けたビジョンをお伝えしています。また「事業活動Topics」では、これからの未来のために、私たちが実践している主な事業活動について報告しています。さらに「事業推進における取り組み」では、事業を推進するうえでの五つの方針と、その方針に基づく具体的な取り組み、および社会とのコミュニケーション活動について報告しています。

報告対象期間 2021年度(2021年4月1日～2022年3月31日)
※一部それ以前からの取り組みや、直近の活動報告も含まれています。

発行年月 2022年7月(前回:2021年7月)

企業情報

企業理念

私たちは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかにらしと食の喜びを届けます。

私たちは、長年培った伝統を礎に、技術と感性を研ぎ、食の新たな価値を創造します。

私たちは、自然と家族に感謝し、誠実な事業活動を通して社会から信頼される存在であり続けます。

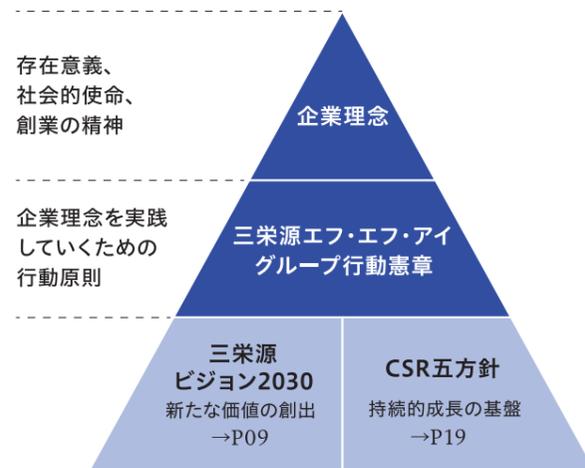
三栄源エフ・エフ・アイ グループ行動憲章

<基本原則>

- 健やかにらしと食の喜びをもたらす製品、技術およびサービスを提供します。
- 法令を遵守し、社会規範を尊重して公正に事業を行います。
- 製品に関する正しい情報を適切に開示します。
- 知的財産権を尊重し、保持する情報を適正に管理します。
- 働きやすい職場環境を確保し、高い目標に挑戦する風土を醸成します。
- すべての人の人格、個性、多様性を尊重します。
- 資源の保護および自然環境保全に努めます。
- 地域社会との共生に努めます。

※この憲章は、ここに示す「基本原則」と、社員の具体的な行動の規準となる「行動指針」で構成されます。

理念体系



主な取り扱い品目



会社概要

創 業	1911(明治44)年
設 立	1938(昭和13)年
代 表 者	代表取締役社長 清水 康弘
資 本 金	18億円
社 員 数	1,001名
売 上 高	805億円(2022年3月期)
事 業 内 容	食品・食品添加物・食品原料・工業製品の製造および販売
本 社 所 在 地	〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11

食品安全・環境保全に関する各種認証を取得しています。



本社・本社工場 滋賀工場 岡山工場 東京支社※

※東京支社の認証範囲は、食品添加物および食品素材の研究開発。

代表的な機関の役員/委員

[国内]

- ・日本食品添加物協会 副会長 他
- ・日本医薬品添加剤協会 副会長 他
- ・日本食品化学研究振興財団 理事長 他
- ・日本香料工業会 常任理事 他
- ・ILSIジャパン 評議員
- ・食品マイクロコロイド研究会 常任委員
- ・日本食品科学工学会 参与 他
- ・日本毒性病理学会 賛助会員
- ・日本食品化学学会 理事 他
- ・日本食品衛生学会 理事
- ・大阪化学工業薬品協会 理事
- ・日本官能評価学会 評議委員
- ・日本毒性学会 賛助会員

[海外]

- ・NATCOL(天然食品着色料協会) 会員
- ・IACM(国際着色料工業協会) 会員
- ・FEMA(米国食品香料製造者協会) 会員
- ・IOFI(国際食品香料工業協会) サイエンスボード
- ・学術雑誌「Food Hydrocolloids」編集委員

(2022年7月現在)

事業拠点

事業所

本社・本社工場
〒561-8588
大阪府豊中市三和町1-1-11

東京支社
〒103-0023
東京都中央区日本橋本町4-6-4

滋賀工場
〒529-1608
滋賀県蒲生郡日野町
大字大谷字東山341-8

岡山工場
〒719-3101
岡山県真庭市赤野570-1

仙台営業所
〒980-0021
仙台市青葉区中央4-10-3
JMFビル仙台01 17階

名古屋営業所
〒460-0003
名古屋市中区錦2-2-13
名古屋センタービル本館5階

広島営業所
〒730-0037
広島市中区中町7-23
住友生命広島平和大通り第2ビル3階

福岡営業所
〒812-0016
福岡市博多区博多駅南1-8-29

神戸物流センター
〒651-2228
神戸市西区見津が丘7-6-4



関連会社

関西関東物流株式会社
三栄源エンジニアリング株式会社
株式会社ひかわ

海外ネットワーク

San-Ei Gen F.F.I. (U.S.A.), Inc.
San-Ei Gen F.F.I. (U.K.) Ltd.
San-Ei Gen F.F.I. (Asia) Pte Ltd.
San-Ei Gen F.F.I. (Peru) S.A.

三栄源エフ・エフ・アイのあゆみ

私たちは、創業から100年以上にわたり、常に食の安全と喜びを追い求めて、社会に新しい価値を提供してきました。そして、これからも、創業の想いを受け継ぎ、食を通して社会の持続的な発展に貢献していきます。



1911

初代社長清水源吉が清水源商店を創業

工業薬品問屋の事業を開始しました。



1941

三栄の色素が官封第一号に認定

食用色素に厳格な規格を設けるよう政府に働きかけ、東京衛生試験所の検査に合格した製品だけに検査印紙を貼付し封緘するという食用色素の官封制度^{※1}が施行されました。官封第一号に認定されたのは、三栄の色素でした。

※1 官封制度：合成色素は、厚生労働大臣に認可された登録検査機関が検査し、それに合格したことを示す証紙で封をされたものでなければ食用に販売できないという制度。



1953

乳化香料「サンクラウデー」を発売

現在のエマルション^{※2}製品の先駆けとなる画期的な製品を発売。昭和の清涼飲料水ブームを支えました。

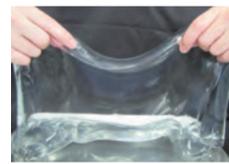
※2 エマルション：水と油のように、互いに溶けない液体のどちらかが、もう一方の液体中に小さな滴（乳化粒子）となって均一に分散しているもの。



1973

世界初となるゲル化技術を確立

世界で初めて、キサンタンガム、ローカストビーンガムの組合せによるゲル化技術を確立しました。



1981

世界に先駆け赤キャベツ色素を開発原料調達から製造まですべてを国産化

世界に先駆け、赤キャベツから新しい天然色素を開発し、製造を開始。原料の栽培から製品化まですべて国内で行い、純国産天然色素を実現しました。



落合工場（現岡山工場）稼働開始

1992

三栄源エフ・エフ・アイがスタート

商社「清水源商店」と研究開発・製造を担う「三栄化学工業」が合併しました。商号を三栄源エフ・エフ・アイに変更。源吉の理念から出発し、業績を拡大してきた2社が合わさることで、さらなる連携の強化とシナジーの最大化を目指しました。



2011

独自の品質保証システム「SEG-QMS[®]」を導入

食品安全と品質の両面から顧客満足を目指しています。

2017

国連グローバル・コンパクト^{※3}に署名

2017年4月1日に参加企業として国連本部に登録されました。

※3 国連グローバル・コンパクト：2000年に国連本部に創設された、企業による自主行動原則。「人権」「労働」「環境」「腐敗防止」の4分野10原則を提唱。



1931

三栄化学工業所を設立

不適切な色素の食品への使用が大きな社会問題になっていた時代。清水源吉は「安全無害な色素を国産化するしかない」と決意し、三栄化学工業所を設立しました。



1934

国産の食用色素を製品化

国産で安全な食用色素を開発し、製品化することに成功しました。

1960

食品添加物の普及活動に尽力、世界初の食品添加物公定書を発刊

有害物質を一掃するため、食品添加物の規格・使用基準を定めた世界初の食品添加物公定書の発刊に尽力しました。また、一般の方に安全性と有用性を理解してもらうためさまざまな広報物で食品添加物を紹介しました。



1965

国内初の天然食用色素アナー色素を発売

南米ペルー原産のペニノキの種子を原料に、国内初の天然食用色素を商業化。当時人気のウイナーソーセージなどを彩りました。



1989

滋賀工場稼働開始

1994

財団法人三栄源食品化学研究振興財団を設立（現・公益財団法人日本食品化学研究振興財団）

食品化学に関する優れた研究への助成を目的に設立。食品・食品添加物の安全性の確保や有用性の探究に貢献しています。



1999

甘味料スクラロースが食品添加物に指定

厚生省より認可（厚生省告示第167号）を受け、販売を開始。スクラロースは砂糖から生まれたノンカロリー甘味料です。



2020

神戸物流センター稼働開始



いつの時代も、すべてのひとに
健やかなくらしと食の喜びを



ステークホルダーの皆さまへ

私たちは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかなくらしと食の喜びを届けることを企業理念に掲げています。この理念を実現するため、当社の前身である清水源商店の創業者清水源吉の「壹億国民の保健の確保を期す」という精神を受け継ぎ、100年以上企業活動を行ってきました。これからも創業者の想いを経営の原点として、豊かな食文化を未来につなぐため、食の新たな価値を創造することに挑み続けます。

近年、当社はおいしさの追求はもちろん、食品ロスや超高齢社会の到来をはじめとした社会問題や、コロナ禍における新たな生活スタイルの定着などを背景とした食に関わる課題の解決にも注力しています。また中長期を見据えて、三栄源ビジョン2030を掲げ「栄養と健康」「持続可能性」「おいしさ・嗜好性」を重点領域とし、食を通じた未来社会の実現に向け事業を推進しています。そして、このビジョンを実現するため、これらの領域へ積極的に経営資源を投資していくとともに、ビジネス環境にしなやかに対応できる「共創型組織」の形成により、新たなパートナーとの連携を強化していきます。

一方で、事業を推進するにあたっては、社会状況の変化への柔軟な対応を進めています。2016年にパリ協定が発効されて以来、カーボンニュートラルの実現に向けた取組みが世界各国で急速に進む中、当社は、2030年度までのCO₂排出量の削減目標を設定し、省エネ活動の継続と再生可能エネルギーの導入により、その達成を目指します。また、昨今のコロナ禍においてはDXが急速に進展していますが、当社もこれまで以上にデジタル技術を活用することで、生産性の向上とコミュニケーションの活性化を図ってまいります。さらに最近では、国際紛争の長期化に伴い、物流ルートの停滞などによるサプライチェーンの混乱が加速しており、当社はサプライヤーとの協力により、安定的な調達に尽力しています。

経営環境が移り変わり、予測困難な時代ではありますが、私たちは、国連グローバル・コンパクト署名企業として、誠実な企業活動を通じて企業理念を実践することで、持続可能な社会の実現に向け、邁進してまいります。

代表取締役社長

清水 康弘

三栄源ビジョン2030

三栄源ビジョン2030では、2030年に向けての重点領域として「栄養と健康」「持続可能性」「おいしさ・嗜好性」を掲げています。具体的には、生活の質を向上させる高性能・高機能な介護食・医療食への貢献や地球温暖化により枯渇する食資源の代替、官能・理化学分析と脳科学によるおいしさの追求などに取組みます。

そしてこれらを実現させるため、ビジネス環境の変化にしなやかに対応できる「共創型組織」を形成することで、社外パートナーとの連携をいっそう強化し、食の新たな価値の共創に取り組んでいきます。



4つの重点領域



栄養と健康

すべての人の健康に貢献する、素材・技術とそのシナジーの創出

今よりも摂食困難に悩む人口が増加する一方で、ウェアラブルデバイスの進歩で個人の健康が可視化され、健康寿命の延伸に向けた取組みが進展すると予想されます。



持続可能性

地球環境と食の調和を目指す、持続可能な食資源の開発

世界人口の増加や地球温暖化による農業や漁業への影響によって、食糧危機のリスクが拡大すると予測されます。



おいしさ・嗜好性

多様なライフスタイルの実現に向けた、科学によるおいしさの追求

VRなどを用いた新たな食体験や完全栄養食などさまざまな食品が出現することで、より総合的においしさの解明が進み、食のライフスタイルが多様化すると考えられます。



共創型組織

相互信頼に基づき価値を生み出す、多様性のあるしなやかな組織の形成

当社を取り巻く環境は大きく変化していくことが予測されるため、社内外の信頼関係を構築し、共創を通じてさまざまなビジネス環境に柔軟に対応することが求められます。



事業活動の進捗状況

三栄源ビジョン2030の実現に向け、新たな価値創出や事業機会の探索を進めています。成果の一例として、まず「栄養と健康」の領域では、社内臨床試験の体制を整え、食品成分の生体調節機能を検討、この先、素材探索につながる新たな試験も視野に入れていきます。また「持続可能性」の領域では人工肉の生産や養殖魚の飼料開発で多糖類の応用技術に関する特許を出願、今後は新たな事業展開の可能性を検討していきます。さらに「おいしさ・嗜好性」の領域では、生理計測による当社独自のおいしさ評価に関する特許を出願、今後は香料をはじめとした製品開発に活用していきます。これらの取組みは研究室間の連携および外部機関との協力による共創スタイルを進めています。

SDGs(Sustainable Development Goals)とのつながり

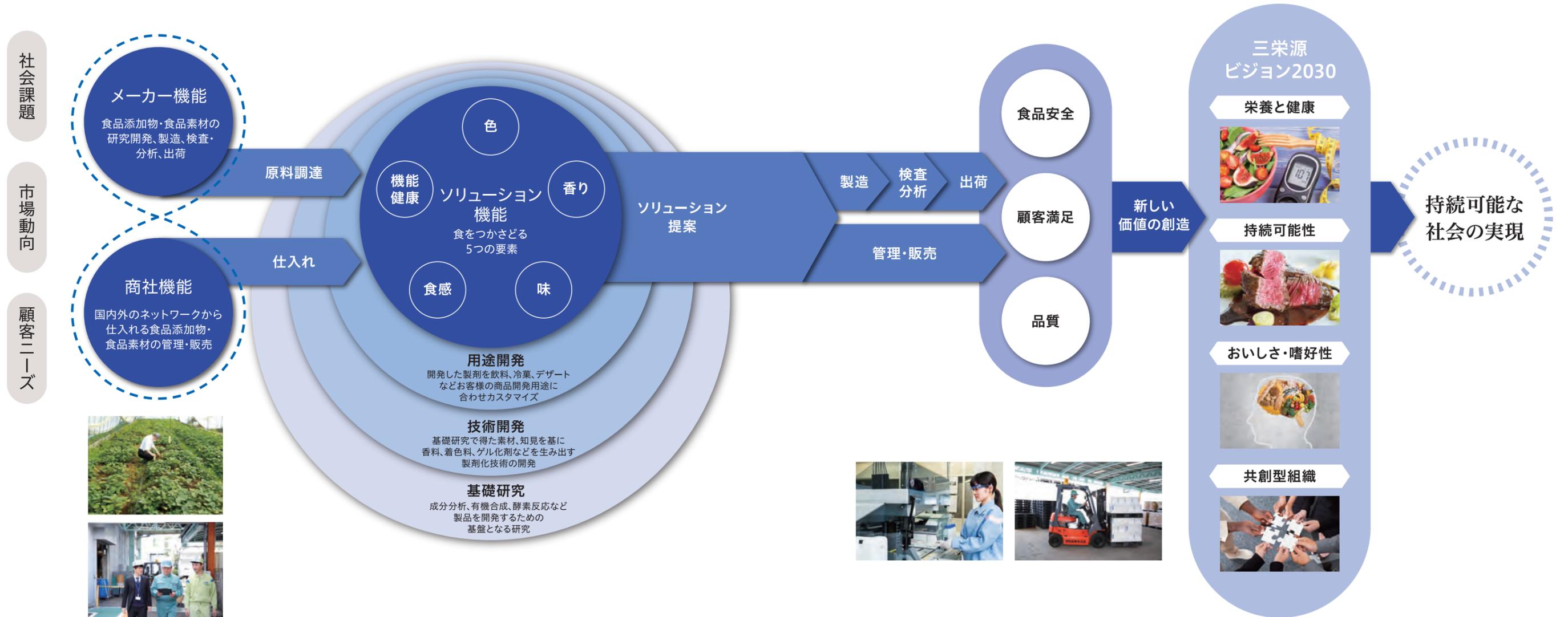
2015年9月、国連サミットにて「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択されました。このアジェンダに記載された、2016年から2030年までの国際的な目標が「持続可能な開発目標 (SDGs)」です。ここで掲げられた17の目標を実現することで、未来に向けて、世界全体が持続的に発展する経済・社会をつくることを目指しています。当社は「国連グローバル・コンパクト (UNGC)」署名企業として、持続可能な社会を実現するために、企業活動を通じてSDGsの達成に貢献してまいります。三栄源ビジョン2030に示されている重点領域はSDGsの17の目標と深く結びついています。



価値創造のプロセス

私たちは、社会課題や市場動向を踏まえ、お客様のニーズを的確に捉えたソリューションを提案します。原料の調達から、研究開発、製造、検査・分析、出荷までを一貫して行う「メーカー機能」と、国内外の取引先から商品を仕入れ、管理・販売する「商社機能」を併せ持つことで、圧倒的な品揃えを実現しています。

これからも、長年培ってきたノウハウや、技術と感性を活かし、食の新たな価値を創造することで、多様化・複雑化するお客様のニーズにお応えしていくとともに、食を通じた持続可能な社会の実現を目指します。



提供する価値

～5つの要素の相乗効果～

私たちの研究領域は主に、食をつかさどる5つの要素「色」「香り」「味」「食感」「機能・健康」です。総勢約300名の研究員が研究室の枠を越えて連携し、基礎研究や製剤化技術の開発、用途開発、そしてアプリケーション開発を通じ、技術と感性を活かしながら、食に関わる課題の解決に取り組んでいます。今後も5つの要素を組み合わせ、食のあらゆる可能性を広げていきます。



5つの要素の相乗効果が生み出すアプリケーション事例

CASE.1 ジュース

加熱殺菌を経ても、劣化しにくい着色料と香料、機能性素材を付与することで、搾りたての風味と彩りを維持しつつ、健康もサポートします。

色 香り 機能健康



CASE.2 ゼリー

店頭での光劣化を抑制する酸化防止剤に、着色料と香料、ゲル化剤を組み合わせることで、本格的な風味と食べ応えを実現します。

色 香り 食感 機能健康



CASE.3 弁当

具材本来の色合いを着色料で補い、風味を付与する調味料や、味を損なわず短期間の腐敗や変敗を抑える日持向上剤を用いることで、見た目のおいしさと風味を保ちます。

色 味 機能健康



CASE.4 パスタソース

離水を防止する増粘剤に、調理したての風味を付与できる香料と調味料を組み合わせることで、時間が経ってもできたて感が味わえます。

香り 味 食感



CASE.5 アイスクリーム

素材の風味と食感を引き立たせる香料と安定剤に、着色料を掛け合わせることで、目で楽しむ、おいしさも実感できます。

色 香り 食感



CASE.6 キャンディ

着色料でさまざまなフルーツを想起させ、その彩りに合った風味を香料と甘味料で演出することで、食べたらず笑顔を醸成するようなおいしさを引き出します。

色 香り 味



CASE.7 介護食

嚥下しやすいすりつぶした食材に香料と調味料で風味付けし、ゲル化剤を用いて食品本来の形を再現することで見た目のおいしさと食べやすさを実現します。

香り 味 食感



Topic 1 食品ロスの削減



三栄源エフ・エフ・アイの取組み ①



おいしさと日持ちの両立で賞味期限を延長

中食業界では、賞味期限・消費期限を迎えた食品の廃棄が問題視されています。賞味(消費)期限を延長する手段の1つとして、日持向上剤や保存料などの食品添加物が使用されます。とりわけスーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売される惣菜や弁当、サンドイッチには、数時間または数日といった短期間での腐敗や変敗を抑制する目的で、日持向上剤が使用される場合があります。しかし日持向上剤は保存料に比べて効果が弱いため、添加量が多くなり、風味に影響することが課題とされてきました。そこで当社は少量で微生物の増殖を抑え、食品の風味への影響が少ない日持向上剤製剤「アートフレッシュ®」シリーズを開発し、おいしさと日持ちの両立を実現しました。安全においしく食べられる期間を延長することで、食品ロスの削減に貢献しています。



三栄源エフ・エフ・アイの取組み ②



酸化防止による風味劣化や退色を抑制

生活者は賞味(消費)期限だけでなく、食品の見た目や風味も重視しており、食品ロスの削減には、酸化による品質劣化の抑制も重要なポイントとなっています。食品の酸化は、光や熱などが原因で発生した活性酸素が食品成分と反応することで起こります。例えば、店舗での陳列時に、照明の光やホットショーケースの熱を受けて酸化が進み、食品の変色・退色や風味の劣化が生じます。当社の酸化防止剤製剤「サンメリン®」シリーズは、酸化の原因となる光の影響を低減し、発生した活性酸素の影響を減少させるという特徴があります。そのため、酸化のきっかけと進行の両面から、食品の品質劣化を抑制することができます。また、においや味がほぼないため、食品本来の風味への影響が少なく、製品の形状も粉末、液体を取り揃えていることから、飲料やデザート、製菓など、さまざまな食品への活用が可能です。



Topic 2 超高齢社会におけるQOLの向上



三栄源エフ・エフ・アイの取組み ①



介護食に食べやすさとおいしさを付与

超高齢社会を迎え、介護食(高齢者向け食品)の需要がますます増加しています。病院や高齢者施設での需要はもちろん、最近では在宅介護向け食品の市場も拡大を続けています。これに伴い、介護食に対するニーズは多様化し、おいしさや、食べやすさ、飲み込みやすさに加え、少量でも栄養を摂取できることが求められています。当社は、これらのニーズに応えるため、粘度を付与する増粘剤や、液体をゼリー状に固めるゲル化剤、素材の臭みをマスクングする香料や甘味料などによって、食べやすさとおいしさを両立させ、高齢者がより安全に、食生活を楽しみながら、必要な栄養を摂取できる介護食の開発に貢献しています。また、介護食に関わる複数の団体に加盟し、食品添加物メーカーとしての立場から介護食業界の活性化にも寄与しています。



三栄源エフ・エフ・アイの取組み ②



たん白質補強食品の風味を改善

ロコモティブシンドロームやフレイル対策の観点から、高齢者の健康維持に関する食品開発が盛んに行われています。特にコロナ禍においては外出の機会が減少し、たん白質補強食品へのニーズが高まっています。一般的にたん白を多量に配合すると、見た目や食感、風味などが悪くなる場合があります。当社はこれらの課題に対応する製品を提供しています。例えば、増粘剤製剤「サンアーティスト®」シリーズは、加熱時のたん白の凝集を抑制し、外観上の荒れを防ぐほか、やわらかく滑らかな食感を付与します。また、たん白特有の風味や後味に残る不快味に対しては、特定の風味のみをマスクングする香料製剤「フレーバーコントローラー®」シリーズや甘味料製剤「サンナチュレ®」シリーズなどを提供しています。これらの製品ラインアップを活かして、おいしいたん白補強食品の開発に貢献しています。



Topic 3 環境への配慮



三栄源エフ・エフ・アイの取組み ①



より食肉らしい植物由来肉を開発

世界的に環境配慮への意識が高まっています。そうした中、家畜が飼料を消化する際に排出するメタンガスの温室効果が問題視されており、地球温暖化対策の1つとして植物由来肉が注目されています。国内では、健康志向の観点からも広がっている植物由来肉ですが、植物性原料由来の異味異臭や、肉のような旨味や香りが無いという課題がありました。当社は、これらの課題に対応するため、植物たん白特有の風味だけをマスクングする香料や、肉の濃厚な旨味や油脂感、香ばしい調理香を再現できる調味料、香料などを提供しています。また、つなぎ目的で使用される卵の代わりに素材同士を結着させる増粘多糖類や、生肉やハムらしい彩りを再現する着色料も提供しています。今後も動物性原料の代替について研究開発を進め、環境問題などの食にまつわる課題の解決に寄与します。



三栄源エフ・エフ・アイの取組み ②



乳化技術の応用で廃棄物を削減

近年、廃プラスチックの滞留による環境汚染や廃棄物処分場のひっ迫が、問題視されています。そうした中、多くの企業が原料の調達からお客様での使用に至る工程で、廃棄物削減を意識した取組みを推進しています。スポーツドリンクなどの飲料では、果汁らしい濁った見た目と果汁感を付与するため、乳化香料や乳化色素が使用されますが、従来の技術では飲料の糖度に応じた製品を使う必要がありました。そこで、当社は独自の乳化技術により糖度による影響を受けにくい乳化香料や乳化色素を開発しました。飲料の糖度毎に製品を使い分ける必要がなくなったため、当社では生産回数の低減とともに製造ロスの削減に結び付けることができ、使用されるお客様では、在庫や発注回数の削減、原料の廃棄ロス低減につながるものと思われます。今後も廃棄物削減に結びつく技術開発を進めていきます。



Column

食品添加物のおはなし Q&A

Q1 食品添加物ってどんなモノ？

A 食品添加物とは、食品を製造・加工するときに品質や嗜好性を高めたり、栄養素を強化するなどの目的で加えられるものです。現代の豊かな食生活に欠かせないものになっています。

食品添加物の主な役割

①食品の製造や加工に必要

中華麺、アイスクリーム、まんじゅうなど、食品添加物なしではうまく作れない食品がたくさんあります。豆腐を固める「にがり」、中華麺の「かんすい」などがその代表例です。



②食品の品質を高める

食品添加物の1つである保存料は、食中毒の原因となる微生物の繁殖を抑えます。酸化防止剤は、食品中の油脂などの酸化を防ぎ、変色・変臭や過酸化物質などの有害物質の生成を抑えます。



③食品の嗜好性を高める

彩りを添える、風味を良くするなど、食品をよりおいしく魅力的なものにします。また、これまでにない食感や味を創り出すなど、食文化をより豊かにすることに役立っています。



④食品に栄養価を補充・強化

食品を調理・加工する過程で原材料のビタミン、ミネラル、アミノ酸類などの栄養成分が失われることがあります。この失われた栄養成分を補ったり、強化するために使われます。



使用できる食品添加物は食品衛生法で定められており、国により安全であると認められたものしか使用することはできません。また、使用できる量も定められており、実際の使用量は必要最小限となっています。

食品添加物の分類

指定添加物

安全性と有効性を確認したうえで、厚生労働大臣が指定したもの

天然香料

動植物から得られたもので、食品の着香の目的で使用されるもの

既存添加物

長年の食経験などをもとに、国が使用を認めているもの

一般飲食物添加物

通常は食品として飲食用されるが、食品添加物的な使い方をしたもの

Q2 食品添加物の安全性はどうやって確保されているの？

A 2003年に食品安全基本法が制定され、食品安全行政に「リスク分析」の考え方が導入されました。リスク分析は「リスク評価」「リスク管理」および「リスクコミュニケーション」の3つの要素からなり、食品添加物のリスクを科学的に評価し、ヒトの健康に悪影響を及ぼさない安全なレベルが保たれる管理体制が整えられています。国際的には、FAOとWHOが協力してFAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)を設立し、食品添加物の安全性を評価しています。

食品添加物のリスク分析

①リスク評価

食品安全委員会が行う。どのくらいだったら毎日食べても安全か科学的に調べて決める。国際的にはJECFAが実施。

②リスク管理

リスク評価をもとに、厚生労働省が使ってもよい量や品質を決め、消費者庁が食品にどのように表示するかを決める。

③リスクコミュニケーション

食品安全委員会、厚生労働省、消費者庁などの行政機関、消費者、事業者など関係者相互間で情報および意見を交換。

リスク評価とは

リスク評価では、動物試験の結果から有害な影響が見られない最大投与量(無毒性量)を求め、そこからヒトが一生毎日食べ続けても健康への悪影響がないと考えられる1日当たりの摂取量(ADI)を設定します。

$$\text{1日摂取許容量(ADI)} = \text{無毒性量の} \frac{1}{100}$$

三栄源エフ・エフ・アイの取組み

三栄源エフ・エフ・アイでは、自社製品に対する安全性について、評価計画の作成や、非臨床安全性試験データの収集と報告を積極的に行っています。当社はこれらの試験成績を国内外の専門家と共同で科学雑誌に投稿するなど透明性の確保に努めています。なお、これらの試験成績はJECFAや各国の行政での評価資料としても利用されています。また、当社では、最新の科学的知識並びに倫理基準に基づいた安全性の評価ができるよう、関連学会への積極的な参加などを通じた情報収集も行っています。

事業推進における社会的責任

私たちは、企業理念を実践していくための行動原則である三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章に基づき、CSR五方針を定めています。

この五方針に従い、事業を推進することで、サプライチェーン全体で社会的責任を果たすべく、企業活動に取り組んでいます。

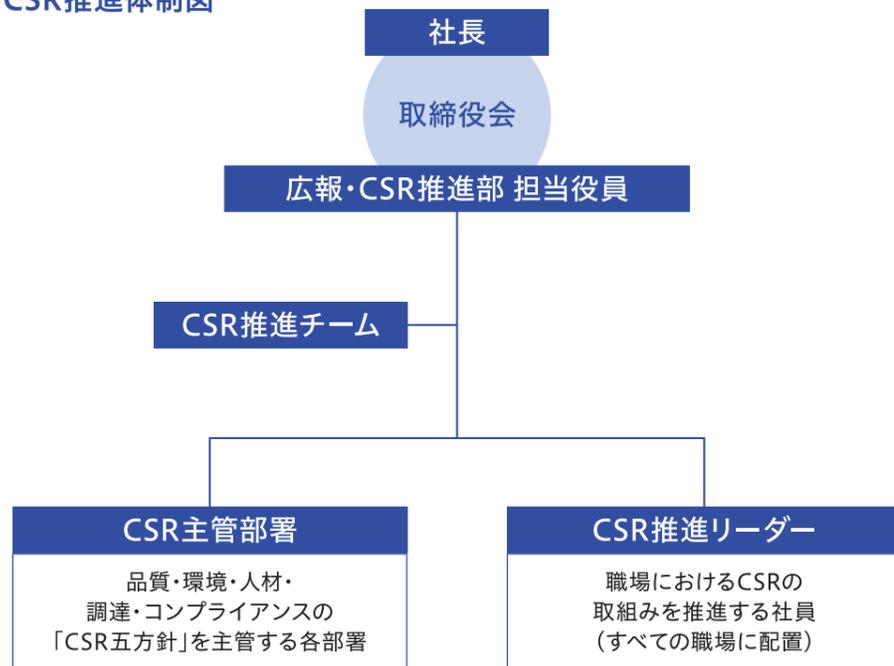
また同憲章では「地域社会との共生」を掲げており、地域社会の発展に貢献することで、社会との共存・共栄を目指しています。



CSR推進体制

CSR五方針のもと、各主管部署の責任者が年度ごとの重点テーマについて目標を設定し、取り組みを推進しています。CSR推進チームでは、各主管部署と協働し、これらの取り組みを企画・管理しています。また、CSR推進リーダーを通じて毎月1回CSR職場集会を開催することで、CSRの取り組みを全社に浸透させています。

CSR推進体制図



CSR五方針および地域社会との共生

CSR五方針	関連するSDGs	2021年度の取り組み
 品質 安全・安心な製品を届けるために →P21-22		<ul style="list-style-type: none"> ◆FSSC 22000 認証継続に向けた取り組み ◆内部監査を実施し、品質向上に貢献 ◆仕先へのリモート監査を実施 ◆全社で官能検査パネル認定制度を推進
 環境 自然環境の保全を重要課題と認識して →P23-24		<ul style="list-style-type: none"> ◆CO₂排出量の削減と中長期目標の設定 ◆エネルギー使用量の削減 ◆水道使用量の削減 ◆廃棄物の削減に向けた取り組み ◆排水管理に関する取り組み ◆内部監査・外部審査を定期的に行う
 人材 多様な人材が個性を最大限発揮できるように →P25-26		<ul style="list-style-type: none"> ◆ワーク・ライフ・バランスの充実 ◆有給休暇の取得を推進 ◆多様な働き方をサポート ◆女性の活躍を推進 ◆時間外労働の削減 ◆働きがいと生産性の向上 ◆人材育成制度の整備
 調達 公平・公正な取引とCSR調達を重視 →P27-28		<ul style="list-style-type: none"> ◆調達ガイドラインを周知し、CSR調達を推進 ◆CSR調達アンケートの実施 ◆下請法の遵守 ◆原材料の品質向上に向けた取り組み ◆持続可能なパーム油のための円卓会議、RSPOに加盟
 コンプライアンス 法令を遵守し社会規範を尊重 →P29		<ul style="list-style-type: none"> ◆研修・テストの実施および研究倫理審査委員会の設置 ◆知的財産権の尊重

地域社会との共生	関連するSDGs	2021年度の取り組み
 社会とのコミュニケーション 地域社会の発展に貢献 →P30		<ul style="list-style-type: none"> ◆近隣中学校への職場体験講座を実施 ◆食の安全シンポジウムに参加 ◆研究誌「FFIジャーナル®」の発行 ◆業界団体を通じた情報発信 ◆食品化学に関する研究やシンポジウムなどの開催を助成

広報・CSR推進部 担当役員からのMessage

昨今、さまざまな企業が、環境保全や人権の保護、労働環境の改善など持続可能な社会に向けた取り組みを推進しています。当社では2015年度に現在の広報・CSR推進部の前身となるCSR推進部を発足させ、CSR主管部署と連携しCSRの取り組みを推進してきました。また各職場に配置した52名のCSR推進リーダーに対し、毎月勉強会を実施し、CSR推進リーダーを通じて、各職場へCSRの理解を浸透させてきました。2021年度は、新たに設定した2030年度までのCO₂排出量削減目標やRSPOへの加盟を含めたCSR調達に対する理解浸透に尽力しました。今後は、環境保全につながる取り組みをさらに推進していくとともに、デジタルツールを活用することで社内におけるCSRへの理解浸透を促進してまいります。

取締役執行役員 広報・CSR推進部担当 中川 敦

品質

安全・安心な製品を届けるために



品質方針

1. 私たちは、お客様のご意見ご要望を迅速かつ着実に具現化し、安全で満足いただける製品、技術およびサービスをお届けします。
2. 私たちは、フードチェーンの一員であることを認識し、関連法令や社会倫理はもとより、食添GMPと国際的な基準であるISO、GFSI等に基づいた品質保証システムによって、求められる品質の確立に努めます。
3. 私たちは、高い感受性と広い視野でコミュニケーションを図り、誠実で適切な情報開示を通じて、お客様との信頼構築および食の健全化に寄与します。
4. 私たちは、品質方針を全社員に周知徹底するとともに、方針に基づいた目標を設定し、品質保証システムの適切性と信頼性向上のために継続的改善を推進します。

推進体制

当社では、独自の品質保証システム「SEG-QMS®」を構築しています。これは、食品安全マネジメントシステムの1つである「FSSC 22000」と食品添加物の製造・品質管理に関する業界基準「食添GMP」に、品質マネジメントシステム「ISO 9001」の設計・開発プロセスの管理概念を補完的に融合させたシステムです。これにより原料の仕入れから製造・販売までのすべての段階で食品安全と品質を保証します。このシステムを運用することで顧客満足度を追求し、お客様との信頼関係を構築しています。

SEG-QMS®の概念図



FSSC 22000

食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO 22000とISO/TS 22002-1、さらに追加要求事項を統合した食品関連事業者のための国際規格です。食品流通業や食品製造業の大手グローバルカンパニーが中心となって設立した非営利団体「国際食品安全イニシアチブ(GFSI: Global Food Safety Initiative)」が承認する食品安全認証スキームの1つです。FSSC 22000の骨格はISO 22000であるため「HACCP原則」の導入が求められます。ISO/TS 22002-1により、前提条件プログラム(PRP)の要求がさらに具体的、かつ厳しくなっています。

食添GMP

食品添加物業界における品質管理のさらなる高度化を目指して、日本食品添加物協会が定めた自主基準で「食品添加物の製造管理及び品質管理に関する自主基準」の略称です。食品添加物の製造、および品質管理の手順が「食添GMP」が求める基準を満たしている場合、第三者である日本食品添加物協会によって認定を受けることができます。また「食添GMP」の基準にHACCPの概念を取り入れた「HACCP導入型食添GMP」の認定も2016年4月より開始されています。

品質保証体制

<p>1 顧客ニーズの把握・情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> 顧客とのコミュニケーション(製品および技術・情報の紹介とヒアリング) 	<p>2 設計管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 試作および試作品評価 遵法性の確認 仕様、処方、規格、工程条件、HACCPプランなどの設定 各種バリデーション ※2 	<p>3 購買管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 設定されたルールに従ったリスク管理 品質保証書取り交わし 遵法性の確認 品質監査(オーディット) 	<p>4 原料検査</p> <ul style="list-style-type: none"> 指図に基づく各種規格検査 原料購入先の試験成績書確認 使用判定
<p>5 製造管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 工程管理表、手順書などに基づく管理 各種衛生管理 労働安全 教育訓練 	<p>6 製品検査</p> <ul style="list-style-type: none"> 指図に基づく各種規格検査 環境検査、異常品検査、傾向分析など 出荷判定 	<p>7 出荷・物流管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 作業手順書に基づく出荷管理 異常発生時トレース 品質監査(オーディット) 物流会社との保管・輸送品質コミュニケーション 	<p>安全で信頼できる 製品を提供</p>

※2 バリデーション: 製造管理および品質管理の方法が、適切であるか運用開始/変更前に証明すること。

2021年度の取り組み

FSSC 22000 認証継続に向けた取り組み

SEG-QMS®の中核を担うFSSC 22000認証を維持するためには、毎年監査を受審する必要があります。2021年度、非通知で実施された定期監査では、数件の軽微な不適合のみでした。その結果、監査員からは、日常の業務が適切に遂行されていることを高く評価され、認証の継続に至りました。今後も認証を継続していくために、体制を整え、品質の保証に向けた取り組みを推進していきます。

内部監査を実施し、品質向上に貢献

SEG-QMS®で定められたことが実行され、その結果が、提供する製品や商品、サービスの品質向上にどの程度活かされているか毎年内部監査を実施し、社内不適合件数の低減に努めています。2021年度は「文書管理」「機器のメンテナンス」を中心に内部監査を実施しました。

社内不適合指数(2010年度を100とした指数)



仕入先へのリモート監査を実施

重篤な品質問題につながる事項を重点的に監査するため、第三者監査の専門的な知識や経験を習得できる社内オーディター資格制度を導入しています。そこで認定されたオーディターが、毎年重点原料の仕入先に対し、オーディットを実施しています。2021年度は、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、対面を回避するため、約7割の監査をリモートにて実施しました。

社内オーディター累計人数(名)



全社で官能検査パネル認定制度を推進

品質管理においては、科学的な検査と比べて、人間の味覚、嗅覚の方が高感度な場合もあります。当社では風味に対する感度が特に高い社員を発掘する「官能検査パネル認定制度」を導入し、わずかな風味の異常があった場合にも、出荷前に人間の舌で感知できる体制を整えています。2021年度は出社できる社員を対象に官能検査パネラー認定に向けた研修を実施しました。

最優秀官能検査員社内認定者数(名)



責任者からのMessage

私たちを取り巻く社会の動きは著しく、さまざまな変化に適応しなければ持続的な事業活動を実現することはできません。品質保証活動でも基本原則を遵守しつつも、社会の要求や変化に適応しなければ、信頼関係の維持はままなりません。2021年度はFSSC 22000の非通知での定期監査を経験しましたが、重大な不適合がなく、バージョンアップにも適合し、日常業務が適切であると評価されました。これは、当社の活動が時流に則して実行されている1つの表れと考えています。今後も引き続き社会の要求へ機敏に適応して、ステークホルダーとの適正な信頼関係を築いてまいります。

取締役執行役員 品質保証部長 山崎 彰

環境

自然環境の保全を重要課題と認識して



環境方針

1. 私たちは、自然環境の保全が社会の持続的発展のための重要課題であることを理解し、自然との共生に配慮した事業活動を行います。
2. 私たちは、環境に関連する法令・規制およびその他の要求事項を遵守するとともに、この方針に基づいた環境保全の目標を設定し、継続的に改善します。
3. 私たちは、事業活動が環境に影響を及ぼすことを認識し、廃棄物の削減および再資源化・省エネルギー化を推進することにより環境負荷の低減に努めます。
4. 私たちは、この方針をすべての社員に周知させ、継続的な啓発および教育を行うことにより環境保全を実践します。
5. 私たちは、この方針を社内外に公表するとともに、環境保全の取り組みに関する地域社会とのコミュニケーションを通じて相互理解を深めます。

推進体制

当社は、環境方針に基づき、全社および部署単位で環境目標を設定し、環境負荷低減や法令遵守など環境活動を展開しています。国内全事業所において、ISO 14001を2018年に取得し、環境マネジメントシステムをベースに、日常業務と環境活動を一体化させ、省エネルギーや廃棄物の分別推進・削減、業務の効率化といった環境負荷低減を目的とした環境保全活動を推進しています。

2021年度の取り組み

CO₂排出量の削減と中長期目標の設定

当社は、2030年度までにCO₂排出量を2016年度比で、30%削減するという目標を掲げました。この目標の達成に向け、事業活動によるCO₂排出量を削減していくために、省エネ活動の推進や製造工程の改善、業務のデジタル化など、さまざまな部門と連携し、積極的に取り組んでいます。また新たに岡山工場と神戸物流センターにおいて、再生可能エネルギー由来の電力を導入することで脱炭素に向けての取り組みを推進していきます。

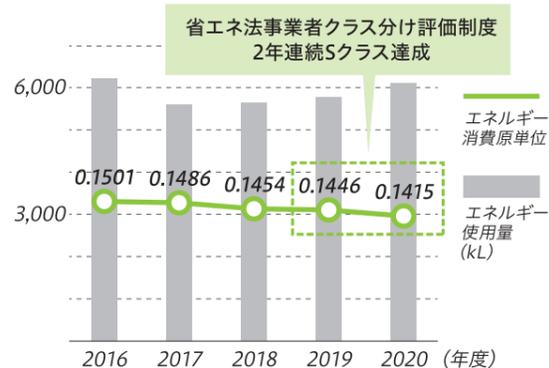
CO₂排出量(千t-CO₂)



エネルギー使用量の削減

事業活動によるエネルギーを効率的に使用するため、空調や照明器具などを計画的に更新しています。製造部門においては工程の改善と設備の稼働方法の工夫やメンテナンスなどの取り組みにより、経済産業省による省エネ法事業者クラス分け評価制度にてSクラス(5年間平均のエネルギー消費原単位年1%以上低減)を2020年度報告(2019年度実績)および2021年度報告(2020年度実績)の2年連続で達成しています。今後も省エネルギー化を進め、Sクラスの維持継続を目指します。

エネルギー消費原単位とエネルギー使用量



上水道使用量の削減

製造工程や生産計画を見直すことで上水道使用量の削減に努めています。2021年度、岡山工場では、茶エキス類の製造工程を見直すことにより上水道使用量を削減しました。また滋賀工場では、酸味料製造設備の洗浄方法を適正化し、上水道使用量を削減しました。

上水道使用量(千m³)



廃棄物量の削減に向けた取り組み

事業活動で発生する廃棄物の排出抑制と再資源化の推進を行い、廃棄物の削減に努めています。2021年度は、生産量が増加したために全社での廃棄物量は増加しましたが、岡山工場より排出される赤キャベツ色素の抽出残渣の飼料化をはじめ、すべての動植物性残渣を外部委託業者に堆肥化する取り組みを継続しています。また、産業廃棄物の処理委託先への訪問を継続し、適正な処理が行われているか「実地確認」を通じ、法令遵守に努めています。

廃棄物量(千t)



排水管理に関する取り組み

当社では、下水道法上の基準より大幅に厳しい豊中市の排水基準を逸脱しないよう、社内管理基準を設け適切に対応しています。2021年度は、省エネルギー化を目的として、新たな設備導入の検討試験を実施し、電気使用量の削減を進めています。

岡山工場では、本社同様、自主的に排水の基準を設け、リアルタイムで放流水の状態をモニタリングし、排水管理を行っています。また、市の下水処理施設を通じて処理された排水についても、真庭市と連携した状態を確認しています。



内部監査・外部審査を定期的実施

環境マネジメントシステムの適合性、有効性の確認を目的に社員による内部監査を毎年実施しています。2021年度は、ISO 14001内部監査員セミナーを実施し、新たに26名の監査員を養成しました。外部機関による審査とともに社内での内部監査を充実させることにより環境活動の活性化を目指しています。



責任者からのMessage

環境保全活動の重要性は改めて語るまでもなく、社員一人ひとりがその担い手であることを理解しています。そのような中、2021年度は、効率的エネルギー使用の目標である、経済産業省による省エネ法事業者クラス分け評価制度にてSクラスを2年連続で達成することができ、活動を進めるうえで大きな励みとなりました。また、CO₂排出量削減目標も具体化し、社会的責任を全うすべく、次なる一歩を踏み出した節目の年であったと認識しています。次年度以降も、この大きな目標を達成することはもとより、さまざまな側面において「効率化こそ環境保全の一丁目一番地」との思いを持ち、活動をさらに活性化させたいと考えております。

取締役執行役員 環境管理部管掌 山崎 彰

人材

多様な人材が個性を最大限発揮できるように



人材方針

1. 私たちは、仕事を通じて社会からの信頼を築き、食の喜びを創造する人材を育成します。
2. 私たちは、社員が責任と働きがいをもって業務に取り組める仕組みを構築し、公正な評価・処遇を行います。
3. 私たちは、社員の能力や専門性を高め、自己の成長と生きがいを実感できる職場環境を整備します。
4. 私たちは、教育・研修制度の充実をはかり、自己啓発に努める風土を醸成します。
5. 私たちは、多様な人材がそれぞれの個性により活躍することの必要性を理解し、社員一人ひとりがその強みを発揮できる組織をつくりまします。

2021年度の取り組み

ワーク・ライフ・バランスの充実

人材方針では社員の能力や専門性を高め、自己の成長と働きがいを実感できる職場環境を整備することを掲げており、より高いパフォーマンスを発揮できるよう、ワーク・ライフ・バランスに配慮した職場環境づくりに努めています。

社内アンケート

「仕事と私生活のバランスがとれている」と回答した社員の割合(%)



有給休暇の取得を推進

当社では、有給休暇の取得を推進するため、以下の制度を設けています。

- バースデー休暇
社員が誕生日を有意義に過ごすための休暇
- メモリアル休暇
社員が自身や家族の記念日に大切な時間を過ごすための休暇
- 全社一斉有給休暇日
年末年始や夏季休暇など、長期休暇の狭間にあたる出勤日を会社が予め有給休暇取得日に指定することで、社員が休暇をより有効に活用できるよう導入



多様な働き方をサポート

多様で柔軟な働き方の実現に向け、各種制度を導入しています。例えば、出産・育児で取得する短時間勤務制度では、育児介護休業法の規定よりも広く短時勤務を認めており、子が小学3年生を修了するまで取得が可能です。また、仕事と育児・介護を両立するための道しるべとなる「両立支援ハンドブック」を作成しています。2021年度は新たに在宅勤務制度やキャリアリターン制度、勤務地変更制度などを導入し、時代に応じた働き方ができるよう取り組んでいます。なお、2021年度においても、女性社員の育児休業取得率は、100%を維持しています。

1. はじめに	P.2へ
2. 経緯から	P.6へ
3. 出産のために	P.8へ
4. 育児のために	P.11へ
5. 介護のために	P.15へ
6. 育児・介護のために	P.17へ

女性の活躍を推進

女性社員が出産後もキャリアロスなく安心して働けるよう、産休前に面談を実施しています。また、復職後もスムーズに職場復帰ができるよう、本人と所属部門の上長、人事課およびCSR推進チームの担当者(4者)で復職前面談を実施しています。面談では、復職後のキャリアや働き方について話し合い、仕事と家庭(育児)の両立をサポートしています。2021年度は15名の社員と面談を実施しました。

女性係長の割合(%)



時間外労働の削減

当社の持続的成長には、社員の健康維持が不可欠です。時間外労働の削減のため、ノー残業デイを設定しています。また、日常の退勤時間を分析し、長時間労働者に対し面談を実施しています。今後は、ICTの導入を推進するとともに、管理職向けの研修を継続的に実施することで、時間外労働のさらなる削減を目指します。

責任者からのMessage

当社は企業理念に基づき、責任とやりがいを持って業務に取り組める仕組みを構築することを人材方針に掲げています。2021年度は継続するコロナ禍において、DXを中心とした業務改革をさらに推し進めるとともに、新たに在宅勤務制度やキャリアリターン制度、勤務地変更制度など、働き方の多様化を進め、社員が最大限能力を発揮できる各種施策を導入しました。引き続き、アフターコロナを見据えて、多様な働き方に適応した基盤づくりを推進し、企業理念を体現できる人材の育成に努め、食を支える事業活動を通じて社会的責任を果たしてまいります。

総務人事センター部長 若生 正人

働きがいと生産性の向上

当社では、社員一人ひとりが働きがいをもって業務に取り組める職場づくりを目指しています。新型コロナウイルス感染症への対応については、前年度に引き続き社内での感染症対策はもちろん、時差出勤、在宅勤務、分散出社などを活用してきました。また、既存システムの見直しや新規システムの導入により業務の効率化を図ることで働きがいと生産性の向上に向け取り組んでいます。

人材育成制度の整備

当社では、社員の成長が組織の成長につながるという考えのもと、社員一人ひとりの主体的なキャリア形成を支援し、個々の能力や専門性を高める人材育成制度を整備しています。新入社員から管理職までを対象とし、階層や専門性に応じた研修を実施することで、全社員のスキルアップを目指しています。また、社員の積極的な自己研鑽を促進するため、自己啓発教育制度を導入し、資格の取得や語学力向上などを支援しています。

	階層別研修	課題別・テーマ別研修	語学研修	自己啓発
管理職	役職別研修 ●マネジメントスキルの習得 ●組織運営と職場活性化など			
中堅社員	中堅社員研修 ●リーダーシップ開発 ●チーム行動の強化など	●思考力強化 ●PCスキル強化 ●プレゼン資料作成強化 ●課題解決力研修 ●戦略構築研修 ●各種学会、社外セミナーへの派遣		
若手社員	若手社員研修 ●社会人基礎力の習得 ●コミュニケーションスキルの習得など	●専門能力を高める職場内研修 ●必要な資格取得支援など		
新入社員	新入社員研修 ●マナー研修 ●事業の基礎知識の習得 ●コンプライアンス、情報セキュリティの理解など			

調達

公平・公正な取引とCSR調達を重視



調達方針

1. 私たちは、自社の品質方針に準拠し、安全な原材料の調達を行います。
2. 私たちは、国内外の関連法令を遵守し、社会倫理に基づいた調達活動を行います。
3. 私たちは、お取引先に公平かつ公正な取引の機会を提供し、信頼関係を築き、相互の発展を目指します。
4. 私たちは、自然環境や労働・人権に配慮した調達活動を推進します。

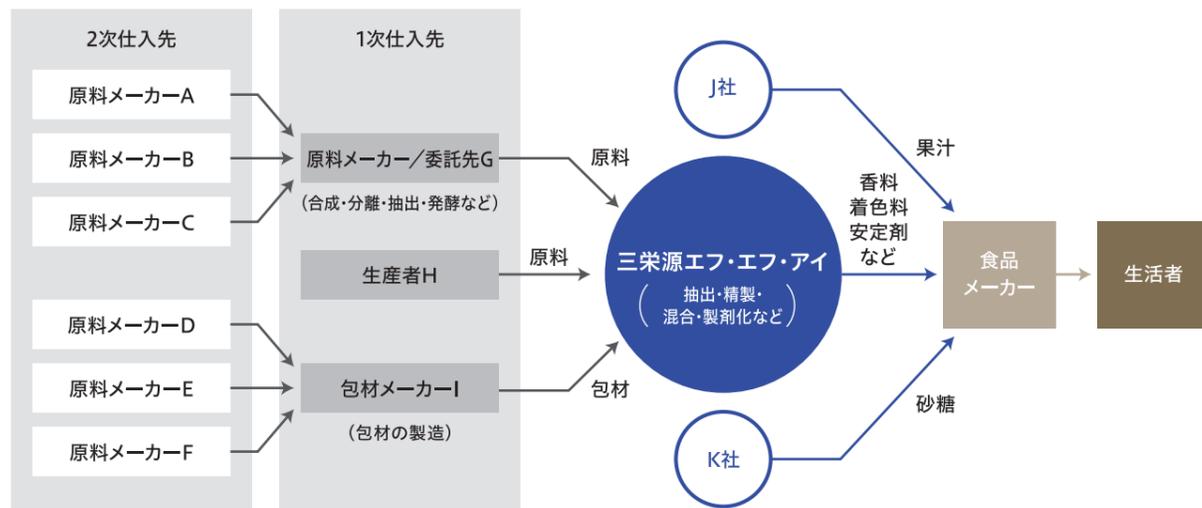
2021年度の取り組み

調達ガイドラインを周知し、CSR調達を推進

お客様に安全な製品を届けるためには、品質はもちろん、環境や人権にも配慮し、公正な取引や法令遵守を徹底していく必要があります。こうした取り組みは、サプライチェーン全体で実施することが重要であると考えています。当社は「調達方針」を定め、CSR調達についての基本的な考え方を表明するとともに、仕入先とその考え方を共有しています。

当社のCSRに関して共通の認識を持つために、調達方針を実践するための指針である「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」を2016年度より仕入先と共有してきました。2021年度は、製造委託先と本ガイドラインの内容を共有するとともに、ガイドラインの条項に同意する確認書をご提出いただき、CSR調達への認識を共有しました。

サプライチェーンの例

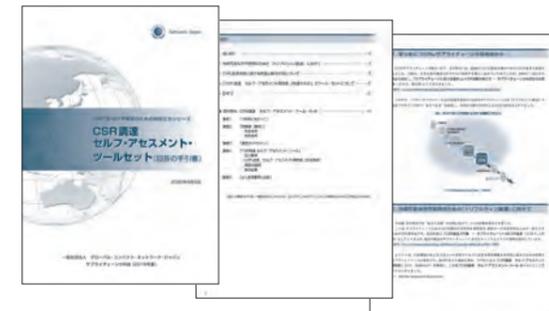


これまでの取り組み

2015年10月	三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章を基に、CSR調達についての基本的な考え方として調達方針を策定
2016年4月	調達方針を具現化するため、仕入先への指針として三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドラインを制定
2016年4月以降	調達方針とガイドラインへの理解を促し、CSR調達を実践していくため、仕入先への説明を実施
2021年3月以降	ガイドラインに基づき、CSR調達が実行されているかを確認するため、仕入先へCSR調達アンケートを実施

CSR調達アンケートの実施

社会の持続可能性を高めるCSR調達を促進するため、原材料と包材の仕入先を対象にCSR調達アンケートを実施してきました。2021年度は、対象範囲を製造委託先にまで広げ、国連グローバル・コンパクト・ネットワーク・ジャパン (GCNJ)にて2017年に作成されたセルフ・アセスメント質問票 (SAQ) を活用し、アンケートを実施しました。その結果、2021年6月時点ですべての製造委託先より回答をいただきました。今後は回答内容に基づき、互いに継続的なCSR調達を推進できるよう取り組んでいきます。



下請法の遵守

下請代金支払遅延等防止法(下請法)遵守を図るため、毎年内部監査を実施しています。内部監査を通して、社内手続きの改善・指導を図るとともに、関係部門への教育・啓発も行っています。2021年度は、社内教育の一環として、2020年度に引き続き全社員を対象に、Webを活用した講習会とWebテストを実施し、下請法に関する知識の底上げを図りました。今後もこれらの取り組みを継続し、下請法遵守に向け体制の維持・向上を進めていきます。



責任者からのMessage

私たちは、調達方針に基づき、品質はもちろん公正な取引や法令遵守を徹底のうえ、環境や人権にも配慮した調達活動を心掛けています。これまで仕入先の皆さまと「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」をもとに当社のCSR調達の考え方を共有させていただき「CSR調達アンケート」にもご協力をお願いいたしました。調達環境は非常に厳しく且つ不安定な状態が続いていますが、今後も仕入先の皆さまとの日々のコミュニケーションを大切に、私たちの推進するCSR調達にご理解を得ながら、ともに発展していけるよう行動を進めてまいります。

原料資材部長 上野 征樹

原材料の品質向上に向けた取り組み

安全な原材料を安定的に調達するためには、仕入先の協力が不可欠です。当社では仕入先とともに原材料の品質向上に取り組んでいます。2020年度に引き続き2021年度は、当社の品質管理への姿勢と取り組みを各取引先に理解していただくために、当社で発生した原材料由来の品質事故の事例と、その原因や対策を共有しました。その結果、前年と比較し品質事故発生率を20%低減させました。

持続可能なパーム油のための円卓会議、RSPOに加盟

アブラヤシの果実から採れるパーム油は、食用油、石鹸や洗剤などさまざまな製品の原料に使われています。近年アブラヤシ農園の大規模開発が進み、熱帯雨林の伐採や農園で働く人々の強制労働・児童労働などが世界的な問題となっています。当社は、2021年8月に持続可能なパーム油の生産と利用を促進する非営利組織RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) に加盟しました。



RSPOとは

パーム油が栽培されるアブラヤシ農園は、数千から数万ヘクタールの土地を転換して栽培を行うため、森林減少やそれに伴う生物多様性の喪失など、環境面への影響が問題視されてきました。また、広大な農地を必要とし、住民との土地を巡る紛争や労働者の権利侵害など、社会的な問題も報告されています。このような状況下、世界自然保護基金(WWF)を含む関係団体が中心となり、NPO組織であるRSPOが2004年に設立されました。目的は世界的に信頼される認証基準の策定と、ステークホルダーの参加を通じた持続可能なパーム油の生産と利用促進です。

コンプライアンス

法令を遵守し社会規範を尊重



コンプライアンス方針

1. 私たちは、すべての企業活動において、国内外の法令等を遵守し、社会倫理に従って行動します。
2. 私たちは、組織、ルールを整備して、コンプライアンス制度を確立し、社会情勢の変化に応じて継続的に改善し、さらなる向上に努めます。
3. 私たちは、関連法令に関する社内教育を定期的に行い、常に高い倫理感をもって、事業活動を推進します。

2021年度の取り組み

研修・テストの実施および研究倫理審査委員会の設置

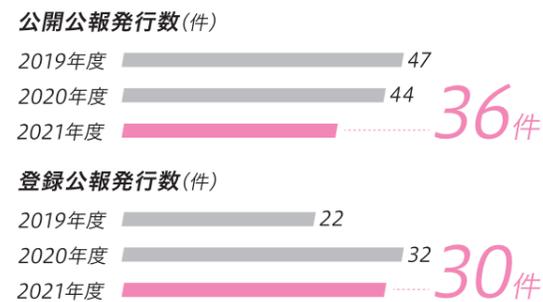
研究の公正性と信頼性を確保するため、全研究員を対象とした研究倫理に関する研修とテストを2021年度も継続して実施しました。また、同年度より研究倫理審査委員会を設置しました。なお、社内ポータルサイトにて、常時、研究倫理に関する学習教材を提供し、定期的に理解度チェックを実施することで、法令遵守に則った研究への取り組み姿勢を再認識できるようにしています。

社内アンケート
「会社はコンプライアンスに前向きに取り組んでいる」と回答した社員の割合(%)



知的財産権の尊重

自社の知的財産権を適切に管理するとともに、第三者の知的財産権を尊重する活動を推進しています。研究開発を推進するうえで、第三者の特許権を侵害しないよう関連する技術分野において特許情報の定期チェックや技術開発前の特許調査を行っています。また、知的財産推進部を中心に各研究室の方針に基づいた戦略的な知的財産活動を推進しています。2021年度は、前年度に引き続き、各社員の都合に合わせた受講や復習ができるよう、動画配信による研修を行いました。



責任者からのMessage

社員一人ひとりが、三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章に基づき行動できるように、各部門と連携しコンプライアンス遵守に向けた取り組みを推進しています。コンプライアンス違反は会社にとっての重大なリスクにつながるため、情報セキュリティや個人情報保護など個別のコンプライアンスリスクへの対応を進めています。今後はコンプライアンス遵守の定着・常態化を図るとともに、デジタル化やグローバル化といった経営環境の変化に対応できるようにコンプライアンスリスク管理を推進していきます。

法務・コンプライアンス部長 小川 豊

社会とのコミュニケーション

地域社会の発展に貢献



近隣中学校への職場体験講座を実施

2021年11月9日、豊中市立第七中学校にて中学2年生15名を対象に職場体験講座を実施しました。実験やグループワークを通じ、食品添加物の正しい知識や有用性について説明し、生徒たちからは「食品添加物についてよく分からなかったがよいイメージになった」「職場体験を楽しみながら食品添加物に興味を持った」などの声が寄せられました。今後もこのような取り組みを通じて、地域の皆さまとより良い関係を築いていきます。



研究誌「FFIジャーナル®」の発行

食品添加物に関する生活者の疑問や不安などに応えることもまた、私たちの使命であると考えています。1992年から発行を続けている食品・食品添加物研究誌「FFIジャーナル®」では、食品や食品添加物に関するさまざまな研究成果を多岐にわたり発表しています。



業界団体を通じた情報発信

当社は、食品添加物の安全性や有用性の検証、正確な情報の普及に貢献するため、一般社団法人日本食品添加物協会などの各種業界団体に加入しています。今後も食品添加物メーカーとして、食品添加物の理解促進につながる取り組みを推進していきます。



一般社団法人日本食品添加物協会
食品添加物を取り扱う国内企業団体。会員には食品添加物の知識向上を、生活者には安全性・有用性の理解を求め活動しています。
<https://www.jfaaa.or.jp>

食の安全シンポジウムに参加

2022年3月6日、和歌山県主催・消費者庁共催の「食の安全シンポジウム」に参加しました。「無添加食品は体によいのか? 正しく情報を理解していますか」というテーマにおいて、食品添加物の正しい知識を普及することを目的に、当社は「食品添加物の有用性～保存料・日持向上剤の効果～」について登壇しました。今後も当社を取り巻くステークホルダーに、食品添加物の安全性や有用性に関わる正確な情報を発信していきます。



食品化学に関する研究やシンポジウムなどの開催を助成

公益財団法人日本食品化学研究振興財団は、食品添加物の安全性や有用性などの食品化学に関する調査・研究について、年1回研究課題を公募し、選考委員会で審査したうえで、研究費を助成しています。また食品添加物やその他食品化学に関するシンポジウムなどの開催も助成しています。

公益財団法人日本食品化学研究振興財団
食品の安全性の確保を図り、国民の健康保持増進に寄与することを目的に設立された財団。 <https://www.ffcr.or.jp>