



SUSTAINABILITY
REPORT
2020

目次

私たちが実現したい未来

- 3 トップメッセージ
- 5 価値創造
- 7 三栄源ビジョン2030

特集／食を通じて持続可能な未来に貢献

- 9 **Feature: 1** 食品ロス削減にむけた取り組み
- 11 **Feature: 2** 健康寿命延伸にむけた取り組み
- 13 コラム：食品衛生

私たちが果たすべき責任

- 15 2019年度の取り組み
- 17 品質
- 19 環境
- 21 人材
- 23 調達
- 24 コンプライアンス
- 25 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。「私たちが実現したい未来」では、企業理念に基づく考え方と未来にむけたビジョン、そしてこれを実現するための具体的な事業活動について報告しています。

「私たちが果たすべき責任」では、事業を推進する上での五つの方針と、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。

なお、2017年度よりCSR報告書を発行してきましたが、当社の社会的責任の範囲が「食を通じた持続可能な社会への貢献」にまで至ることをより明確にするため、本年度よりサステナビリティレポートと名称を変更し、発行します。

報告対象期間

2019年度(2019年4月1日～2020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んでいます。

発行時期

2020年7月(前回：2019年7月)

会社情報

本社所在地	〒561-8588 大阪府豊中市三和町1丁目1番11号
創業	1911(明治44)年
設立	1938(昭和13)年
資本金	18億円
社員数	1,031名
売上高	803億円(2020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
国内事業拠点	本社・東京支社・工場(大阪、滋賀、岡山) 営業所(仙台、名古屋、広島、福岡)
海外事業拠点	ニューヨーク、ロンドン、シンガポール、リマ



私たちが実現したい未来



Origin

—創業時からの想い—

原点は、“食を通じ健やかな暮らしに
貢献したい”という創業者の想いです

私たちは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべての人に健やかな暮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。この理念は、当社の前身である清水源商店の創業者 清水源吉の「吾儕國民の保健の確保を期す」という想いを明文化したものです。これまでも、そしてこれからも、私たちはこの想いを経営の原点として、食の新たな価値を創造することに挑み続けます。

近年、食品ロス問題や超高齢社会など、食に関わる社会課題は数多く、日々これらの解決にむけ企業活動に取り組んでいます。2019年4月、当社は2030年の未来社会実現にむけた事業目標である「三栄源ビジョン2030」を策定しました。今後は、このビジョンに示した重点領域に経営資源を積極的に投じるとともに、日々進化するデジタル技術の活用や共創を生み出す組織体制の構築などにより、食分野でのイノベーションを加速させることで、社会課題の解決にむけ尽力してまいります。

また、2019年末から続く新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の拡大は、経済活動の制限と日常生活の変化をもたらし、今後もこのウイルスとの共存が求められています。食分野においては、特に免疫力の向上をはじめとした健康志向と、新たな広がりを見せる中食市場での衛生管理に対する関心が高まっています。当社は、これまで培ってきた知見と最新の技術を活用し、これらの社会ニーズに応えていくことで、新常態への適応に貢献してまいります。

経営環境が移り変わり、不確実性がますます高まる昨今においても、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豊かな食文化を育み、いつの時代も食の喜びを届けることで、持続可能な社会の実現にむけ、邁進してまいります。

代表取締役社長

清水 康弘



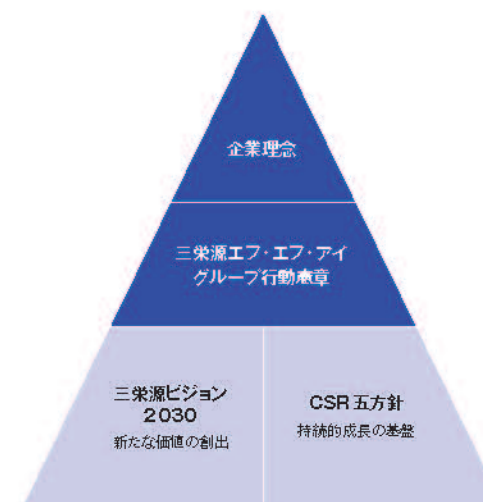
当社の前身である三栄化学工業の製品群

国連グローバル・コンパクト※に署名

2017年4月1日、参加企業として
国連本部に登録されました。



※ 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。



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な暮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。

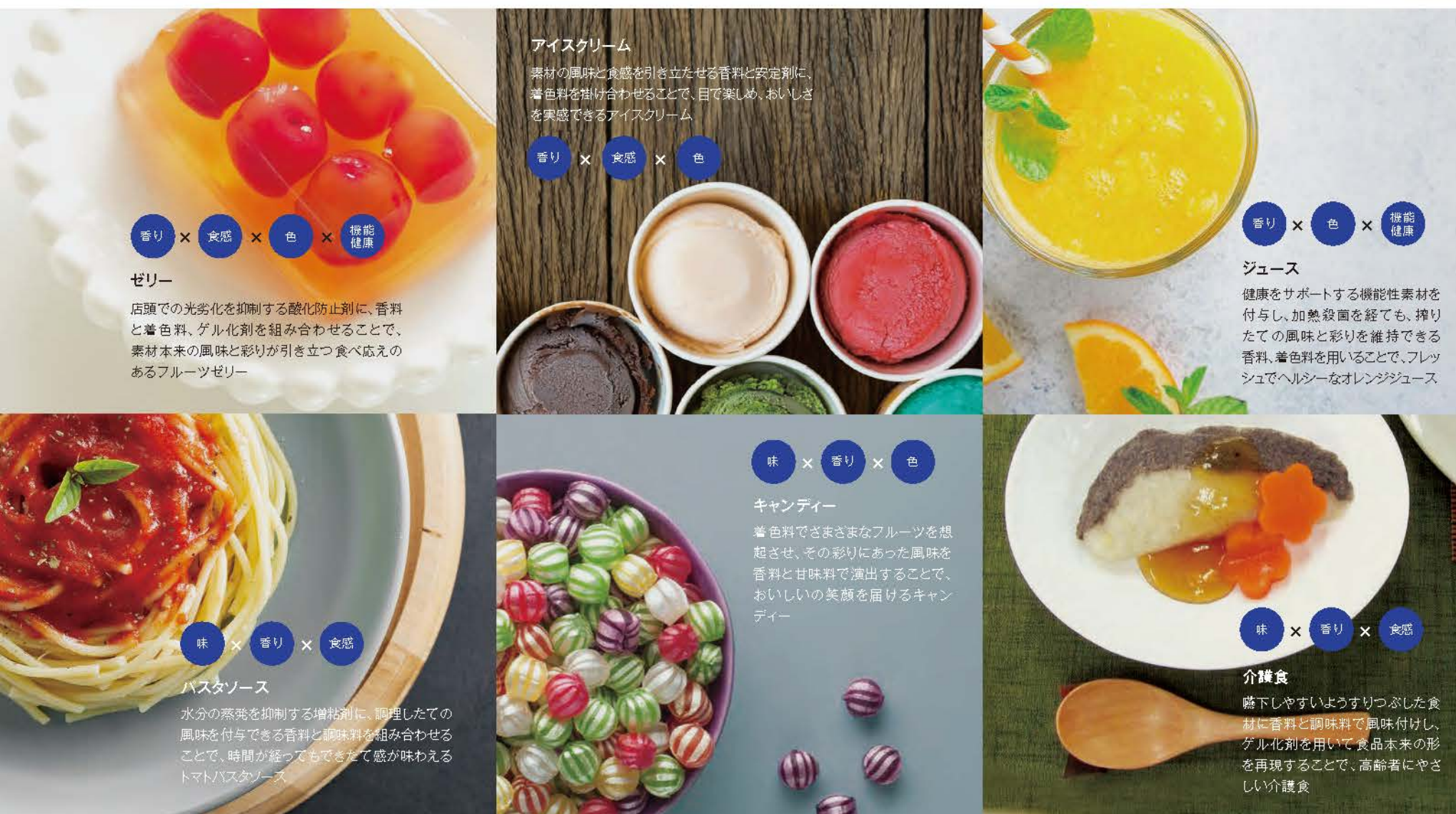
三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章（基本原則）

- 健やかな暮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。

Synergy

— 5つの要素の相乗効果

「食」をつかさどる5つの要素を総合的に組み合わせ、
食の新たな価値の創造に貢献しています



私たちは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべての人に健やかな暮らしと食の喜びを届けています。食品添加物は、おいしさや食べやすさだけでなく、健康機能や保存性をも付与するなど、あらゆる食の観点から人の暮らしを支えています。

当社は、味、香り、食感、色、機能・健康という、「食」をつかさどる5つの要素について、分子レベルの基礎研究、香料やゲル化剤などを生み出す製剤化技術の探求を通じ、幅広い製品開発を手掛けています。さらにこれらメーカー機能に加え、他社商品を取り扱う商社機能も活用し、数多くの取扱品を掛け合わせた応用研究を行っています。今後もこれまで培った知見を礎に技術と感性を活かし、食のあらゆる可能性を広げていきます。

5つの要素

- 味** 食品のおいしさを引き立て、無限のバリエーションを展開
 野菜や畜肉、魚介類から抽出した旨味やコクなどの成分を組み合わせ、バリエーション豊かな味を創出。幅広い食品に使われる甘味料や調味料の研究開発で、多様化する食のニーズに対応します。
- 香り** 研鑽を重ねた技術と感性で「おいしい香り」をデザイン
 香気成分に関する優れた分析力と膨大なデータの蓄積を基盤に、言葉では表現しにくい香りの微妙なニュアンスまで精緻に再現。さまざまな食品に香りを付与することでその魅力を引き出します。
- 食感** 「おいしさ」「食べやすさ」を追求し食の喜びを実現
 おいしさはもちろん、摂食の安全性にも直結する食べやすさ、飲み込みやすさを最適化。口あたりやのどごしといった食感をコントロールすることで、食の喜びを実現します。
- 色** 食品着色料メーカーのパイオニアとして食卓に豊かな彩りを付与
 熱や光による劣化が少なく従来よりも明るい色味を天然着色料で実現。食品に彩りを添えることで人びとの食欲を増進し、明るく楽しい食シーンを創造します。
- 機能健康** 時代や社会の課題・ニーズに向きあい、食の新たな価値を創造
 おいしく長持ちを実現する日持向上剤・酸化防止剤や、健康志向に応える機能性素材の研究開発に注力。食品ロス削減や健康寿命の延伸など、社会課題の解決に貢献します。

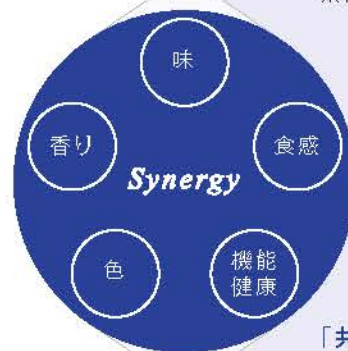
Vision

— 2030年にむけて成すべきこと

三栄源ビジョン2030を策定し、食の新たな価値を創造することで、持続可能な社会へ貢献します

課題・ニーズ

- 食品ロス問題
- 超高齢社会
- 健康志向
- 食資源の枯渇
- 人手不足



「健康と栄養」

すべての人の健康に貢献する、
素材・技術とシナジーの創出

「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

「おいしさ・嗜好性」

多様なライフスタイルの
実現にむけた、
科学によるおいしさの追求

「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



共創
パートナーの
拡大

関連する
SDGs

新しい価値
の創造

2019年4月、当社は未来社会の実現を目指し“三栄源ビジョン2030”を策定しました。このビジョンでは、2030年にむけての重点領域として「健康と栄養」「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シなやかに対応できる「共創型組織」により、社外パートナーとの連携を一層強化することで、食の新たな価値の共創に取り組んでいます。

SDGs(Sustainable Development Goals)

SDGsは、2015年9月の国連サミットで採択された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない(leave no one behind)」ことを誓っています。



Feature: 1

食品ロス削減にむけた取組み



食品ロスの現状

世界的にも対策が進められている食品ロス問題

世界では食品生産量の約1/3が廃棄対象になっていると推定されます。日本においても年間600万トン以上の食品が廃棄され、その約半数が食品関連事業者から出る売れ残りや規格外品、残る約半数が家庭から出る期限切れや食べ残しなどの食品です。

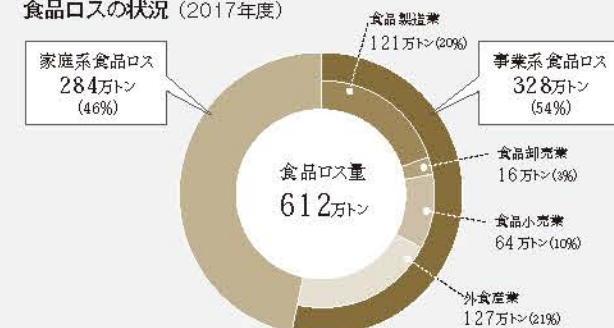
まだ食べられるにもかかわらず廃棄されている食品は資源の無駄遣いであり、環境負荷にもつながることから、生産から消費に至るフードチェーン全体での積極的な食品ロス対策が求められています。

食品ロス量の推移



出典：農林水産省資料「食品ロス量の推移(平成24～29年度)」2020年4月公表

食品ロスの状況 (2017年度)

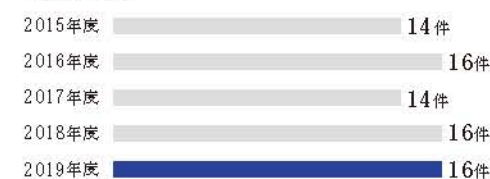


出典：農林水産省資料「日本の食品ロスの状況(平成29年度)」2020年4月公表

三栄源エフ・エフ・アイが取組んでいること

- 風味や見た目のおいしさを維持する素材や技術の開発
- 製造工程における廃棄ロス削減につながる技術の開発
- 食品ロス対策に有効な食品添加物の正しい知識を普及

食品ロス対策に有効な食品添加物に関する情報発信数



※ 学会での論文発表数と展示会等での講演数、専門紙への寄稿回数を含む。

主には、保存料や日持向上剤、酸化防止剤をはじめとした食品ロス対策に有効な食品添加物の適切な使用法や試験法、抗菌メカニズムについて学会や講演会、専門紙等を通じ、情報を発信。

2019年度は栃木県産業技術センターや長野県食品加工技術研究会などで講演を実施。

日持向上剤や酸化防止剤で食品の賞味(消費)期限の延長を補助

賞味(消費)期限の延長には、「風味への影響を最小限に微生物の増殖を抑える」「酸化を防ぐことで風味劣化や退色を抑える」など多様なアプローチがあります。さらに近年では、加工食品でも作りたてのおいしさをキープする技術が進化しています。調理したての本格的な香り、時間が経っても照りやツヤのあるソース、余分な水分の染み出しがない野菜料理などがその一例です。

当社は、安全に食べられる期間を延ばすだけでなく、風味や見た目のおいしさを、より長く維持する素材や技術を開発することで、食品ロス削減に貢献しています。



固形物の均一分散や焦げ付き防止により製造工程で生じる廃棄物を削減

ココアや抹茶飲料、具材入りのドレッシングなどを容器に充填する際、水と固形物がうまく混ざっていないと固形物だけがタンク内に残ってしまい、廃棄することがあります。また、たん白の設備への焦げ付きで生じる製造トラブルが、食品原料を廃棄する原因になることもあります。

当社は、液中の固形物を均一に分散させて原料を残さず使用できる技術や、たん白の変性を抑制することで製造設備に焦げ付きを生じにくくする技術を開発。食品添加物の特徴を最大限に活かすことで、製造工程で廃棄される食材の削減に貢献しています。



Feature: 2

健康寿命延伸にむけた取組み

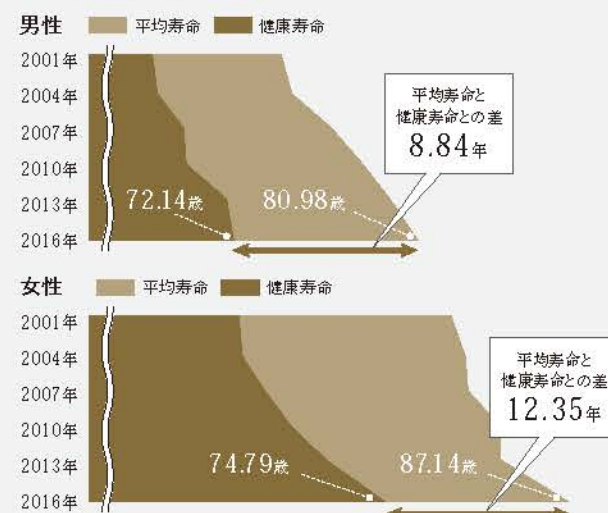
超高齢社会の現状

平均寿命と健康寿命

健康に長生きしたい——これは誰もが願う理想的な生き方の一つです。

世界に先んじて超高齢社会を迎えた日本では平均寿命が年々上昇、2018年まで女性は6年連続、男性は7年連続で過去最高を更新しています。そこで問題視されるようになったのが、この平均寿命と、健康寿命との差。“健康上の問題がなく日常生活を送れる期間”である健康寿命も、延びてはいるものの平均寿命とは大きな開きがあります。これを解消するため健康寿命の延伸を目指す取組みが求められています。

平均寿命と健康寿命の推移



出典：厚生労働科学研究費補助金「健康寿命における将来予測と生活習慣病対策の費用対効果に関する研究」2018年3月公表

三栄源エフ・エフ・アイが取り組んでいること

- 健康増進につながる素材や技術の研究開発
- 食べやすく、おいしい介護食を実現する新素材・新技術の開発
- 加盟団体を通じ、介護食に関連する情報や技術を提供

介護食関連業界団体等参加件数

2015年度	15件
2016年度	17件
2017年度	29件
2018年度	29件
2019年度	26件

※ 主な加盟団体(2020年3月現在)
「日本健康・栄養食品協会」「日本介護食品協議会」「日本流動食協会」

介護食に関わる複数の団体に加盟し、特別用途食品の普及や嚥下食への保険適用を目指したさまざまな活動を通じ、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貢献。

2019年度は日本健康・栄養食品協会が主催する“特別用途食品制度の活用に関する研究会”を通じて、2018年4月に新設されたとろみ調整用食品の制度改善要望活動に参画。



生活習慣病予防に効果的な素材や技術で健康増進

健康志向の高まりとともに、生活習慣病予防の観点から減塩食品のニーズが拡大しています。塩分の過剰摂取は、高血圧をはじめさまざまな生活習慣病の要因となります。しかし「塩味」は食品のおいしさには欠かすことのできない要素。「おいしくない」「味が薄い」など、減塩に対するネガティブなイメージを払拭する、おいしい減塩食品が求められています。

当社は、減塩とおいしさを両立する素材や技術の研究開発に注力し、生活習慣病予防を通じて、健康寿命の延伸に貢献しています。



介護食に食べやすさとおいしさを付与し、高齢者のQOL向上

超高齢社会を迎え、介護食の需要がますます増加しています。食欲が減退し、嚥む力・飲み込む力が低下した高齢者向けの介護食に求められるのは、おいしく食べやすく、少量でも栄養を摂取できることです。

当社は、食事を食べやすくするゲル化剤や増粘剤、栄養補給ゼリーのたん白やビタミンなどのおいしさをマスキ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の両立を可能にしました。高齢者がより安全に食生活を楽しむことに貢献しています。



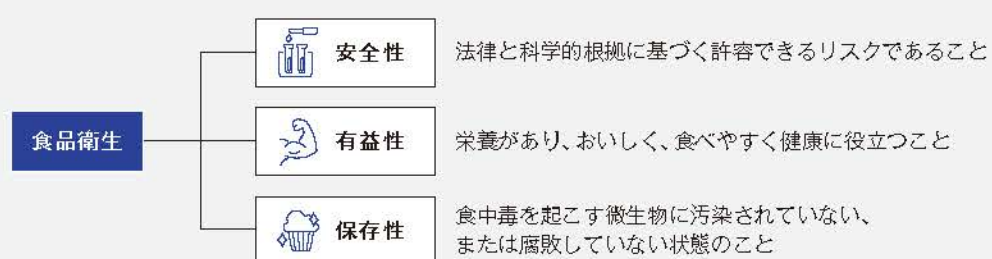
| column |

「食品衛生」という考え方

食品衛生は、安全でおいしい食品を安定的に供給し、消費するためにも重要な考え方です。

WHO(世界保健機関)は、「食品衛生」を次のように定義しています。

「生育、生産、あるいは製造時から、最終的に人に摂取されるまでのすべての段階において、食品の安全性、健全性(有益性)、健全性(保存性)を確保するために必要なあらゆる手段」

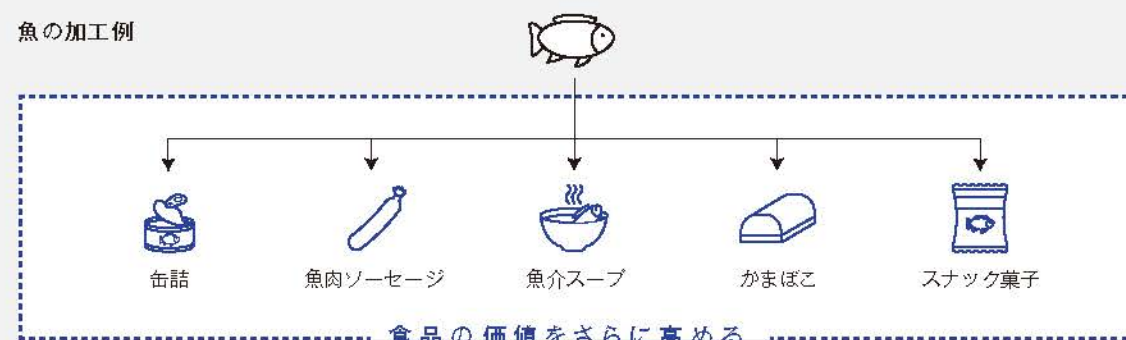


時代の流れとともに食生活が豊かになる一方で、原材料から生産、食卓までをつなぐフードチェーンが複雑化しています。分業化、グローバル化が進むフードチェーンにおける安全性の確保には、各過程で責務が果たされると同時に、全過程を通して連続した衛生管理を行うことが求められます。

その対策として、一般衛生管理を前提としたHACCP※システムの導入により、安全性・保存性は考慮されていますが、昨今のライフスタイルの多様化などに伴い、食品には安全性・保存性に加え、利便性や嗜好性などの有益性も求められます。

これらのニーズに応えるため、現在、多くの加工食品が流通していますが、加工手段の一つとして食品添加物を使用することで、食材をより有効活用し、食品としての価値を高めることができます。例えば、着色料や香料、増粘剤を用いると、素材本来のおいしさに加え、見た目のおいしさや香り、食感を楽しめます。また、たん白やビタミンなど、機能性素材を付与することで、健康に役立つ食品に作り上げることも可能です。さらに、保存料や日持向上剤、酸化防止剤により、食品の腐敗・劣化を防ぐこともできます。

魚の加工例



当社は企業理念のもと、安全な食品添加物の研究開発・製造・販売を通じ、今後もフードチェーンの一員として、「食品衛生」に貢献し、食の価値向上に取組んでいきます。

※ HACCP：原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。



私たちが果たすべき責任



サプライチェーン全体でCSRに取り組み、 社会へ食の喜びを届けます

当社は、企業理念を实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CSR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、事業活動を通じて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。

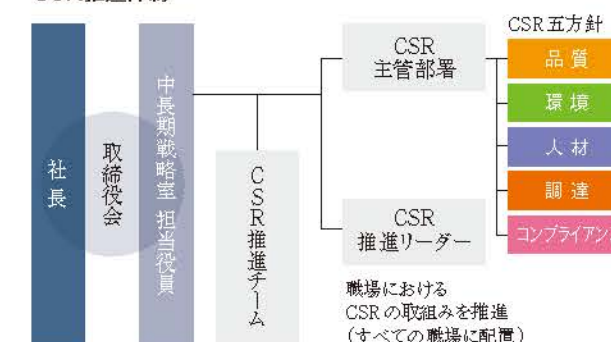
CSR五方針



中長期戦略室CSR推進チームが、 主管部署と連携し、取組みを推進

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、これらの取組みを企画・管理。また、CSR推進リーダーを通じて、毎月1回CSR職場集会を開くことで、CSRの取組みを全社に浸透させています。

CSR推進体制



三栄源エフ・エフ・アイ



健やかなくらしと
食の喜びを届けます。



CSRマネジメント： CSR五方針のもとCSR推進チームが主管部署と連携し、取組みを推進

※1 オーディット：取引先と取り決めた品質基準に適合しているかを客観的に評価、検証すること。

※2 Sedex：グローバルサプライチェーンにおけるエシカルで責任あるビジネス慣行の実現を目指し、エシカルなサプライチェーンデータを管理・共有する世界最大のプラットフォーム。

※3 SMETA：サプライチェーンにおける企業倫理の向上を目的として、世界の大手小売・食品企業が参画して策定されたグローバルな監査スキーム。



Quality

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。

独自の品質保証システム「SEG-QMS®」で
高い安全性と品質を確保

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一つである「FSSC22000※1」と製造・品質管理に関する業界基準「食添GMP※2」に、品質マネジメントシステム「ISO9001」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



※1 FSSC22000: 食品製造業のあらゆる組織にわたる国際的な食品安全マネジメントシステム(FSSC: Food Safety System Certification)。

※2 食添GMP: 日本食品添加物協会が食品添加物の品質確保のために定めた「製品管理および品質管理に関する自主基準」。

※3 ISO9001 の認証は取得していません。

品質保証体制



※4 バリエーション: 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。

重点監査先を選定し、
計画的なオーデイトを実施

原料メーカー、製造委託先、商品仕入先、委託倉庫、包材メーカーに当社の品質方針を理解いただくために、第三者監査を実施しています。

2019年度は新型コロナウイルス感染症の影響で3月のオーデイトは中止となりましたが、毎年、監査方針と目標を決め計画的に実施しています。

第三者監査の実施回数(2019年4月～2020年3月)

	計画	実績
原料メーカー(国内)	16	15
原料メーカー(海外)	21	13
製造委託先	8	13
商品仕入先	25	16
委託倉庫	3	12
包材メーカー	3	2
合計	76	71

オーデイト手法の見直しに伴い
社内オーデイター資格制度を導入

2019年6月よりこれまでの第三者監査のやり方を見直し、重篤な品質問題につながる可能性が高い事項を重点的に監査する手法に変更しました。

それに伴い、オーデイターを務める社員がより専門的な知識とスキルを習得できるよう、研修制度の一つとして社内オーデイター資格制度を導入しました。

内部監査で、品質保証システムの適合性と
有効性を確認し、社内不適合件数を削減

「SEG-QMS®」で決められたことが実行され、その活動が、提供する製品、商品、サービスの品質向上にどの程度活かされているかについて自己評価することを目的に毎年、内部監査を実施しています。

2019年度は「異物管理」「製品設計に関する設備の管理」「文書管理」を中心に実施しました。

社内不適合件数(2010年度を100とした指数)

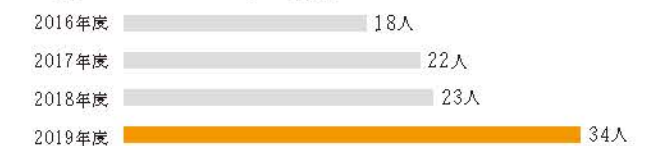


全社で官能検査パネル認定制度を導入

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。

当社では新入社員も含め、特に風味に対する感度が高い社員を発掘する「官能検査パネル認定制度」を導入しています。わずかな風味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。

最優秀官能検査員社内認定者数



message

責任者から

フードチェーンの一員としての責任を全うしていきます

私たちに、当社の直接のお客様はもちろん、その先におられるお客様、そして消費者の皆さまに安全で信頼できる食品添加物、食品素材をお届けする責任があり、その責任を果たすため、日々改善に取り組んでいます。2019年度は、特に監査や、リスクへの感度強化に注力しました。その中でも第三者監査の手法を見直し、新たな社内オーデイター資格制度を導入できたことは、HACCPの制度化が進む社会情勢への対応も含め、SEG-QMS®の信頼性を高めることに大きく寄与できたものと考えています。

2020年度も引き続き高品質な製品をお届けできるよう、環境の整備と品質保証体制のスパイラルアップを進めていきます。

執行役員 品質保証部長 山崎 彰



Environment

自然環境の保全を
重要課題と認識して――

関連するSDGs



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な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。

環境保全活動の推進

社会の持続的発展のために自然環境の保全が重要課題であるという認識のもと、「環境方針」を策定しました。企業活動を行うにあたり、環境負荷の低減や法令遵守等環境保全活動を展開しています。その推進のため、環境マネジメントシステム ISO14001 の認証を国内全事業所で取得しています。

ISO14001認証取得時期

本社・本社工場	2017年12月
東京支社	2017年12月
滋賀工場	2005年2月
岡山工場	2006年3月
各営業所 (仙台、名古屋、広島、福岡)	2018年12月

CO₂排出量削減にむけた取り組み

事業活動によるCO₂排出量を削減するため、各工場、各事業所の空調や、パソコン機器、照明器具、ボイラーなどを計画的に更新しています。また、製造工程の見直しや排水処理方法を工夫することで、エネルギー消費原単位年間1%削減を目指し、省エネルギー化を進めています。

CO₂排出量

上水道使用量削減にむけた取り組み

生産計画や製造工程を見直すことで上水道使用量の削減に努めています。

2019年度は、生産量が増加したために全社での上水道使用量は前年を上回りましたが、岡山工場では、茶エキス類の製造工程や業務オペレーションの見直しにより上水道の使用量を削減しました。また滋賀工場では、ライン切り替えの回数を減らすことで上水道の使用量を削減する取り組みを継続的に推進しています。今後は、総使用量ではなく原単位を指標として採り入れ、さらに効率化を図ります。



上水道使用量



廃棄物量削減にむけた取り組み

事業活動に伴って発生する廃棄物の排出量をできる限り抑制するとともに再資源化することで、廃棄物の削減に努めています。

2019年度は、生産量が増加したために全社での廃棄物量は前年度を上回りましたが、岡山工場では、赤キャベツ色素の抽出残渣を、牧場の飼料や外部委託業者を通じて有価物として堆肥化することで、廃棄物の有効活用を図っています。リユースという観点では、本社工場、岡山工場は一部中間品の製造において使用するフィルターの再生・再利用を図りました。

今後も残渣の有効利用や備品等のリユースにより、廃棄物削減にむけた取り組みを継続していきます。



廃棄物量



排水管理に関する取り組み

本社では、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、さらに厳しい社内管理基準を設け適切に対応しています。2019年度は、その社内管理基準を維持しつつ、運営面を見直すことで工業用水使用量の40%を削減しました。

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、真庭市と連携し状態を確認しています。



内部・外部監査を定期的の実施

環境マネジメントシステムへの適合性、有効性を目的に社員による内部監査と社外の審査機関による外部監査を毎年実施しています。

2019年度は、環境パフォーマンスの向上を重視し、全49部署に対し内部監査を実施することで、法令の遵守や各部署で掲げた目標や、薬剤の管理を確認しました。



message

責任者から

業務効率化の有効性を見る化し、環境保全活動に努めます

環境保全への取り組みは、持続可能な社会の構築に不可欠であり、誠実な事業活動を表す尺度の一つと認識しています。2019年度は、前年度、全社に認証を拡大したISO14001の運用を通して、「事業活動との連動」「ライフサイクルの視点」といったキーワードを周知し、活動の理解と強化を図りました。具体的には、環境に配慮した設備・機器への更新、製造工程や業務オペレーションの見直しによる上水道使用量の削減、そして備品のリユース等により、一定の効果があつたと考えています。

2020年度はさまざまな側面で効率化が省エネ、省資源につながるとの概念を強く掲げ、業務の見直しと改善を図っていきます。

執行役員 環境管理責任者 山崎 彰



人材

Human Resources

多様な人材が 個性を最大限発揮できるように――

関連するSDGs




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、食の歓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す。

ワーク・ライフ・バランスの実感率が向上

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することについて人材方針として掲げています。単に余暇を増やすだけではなく、育児や趣味、学習、休養、地域活動など「仕事以外の生活」を今までよりも充実させることで、仕事において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働きやすい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



73.3%

有給休暇平均取得日数が増加

当社では、有給休暇取得を推進する以下の取り組みを実施しています。

●パースデイ休暇

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

全社の平均有給取得日数

※ 2018年度10.6日

12.0日

時間外労働の削減

社員の健康を維持することは、当社の持続的な成長のための重要な基盤です。時間外労働の削減のため、ノー残業デイの設定や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することで、全社の平均退社時刻は早くなっています。

今後はICTの導入を推進することで、生産性を高め、時間外労働のさらなる削減を目指します。

多様な働き方をサポート

社員がさまざまな理由によりフルタイムでの勤務が困難になる場合でも、安心して働き続けることができるよう、短時間勤務制度を導入しています。本制度では、育児介護休業法の規定よりも広く時短勤務を認めており、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。今後定期的に内容を更新して社内啓発し、より多様な働き方を実現していきます。

障がい者雇用に関し 大阪府雇用開発協会より表彰

当社では、「すべての人の人格、個性、多様性を尊重します」という基本原則に基づく人材活用を実践しています。障がい者も、職場で安心して働けるよう、支援学校の先生や支援員を交えた面談を実施するなど、積極的にコミュニケーションを図っています。

2019年度には、大阪府雇用開発協会より、障がい者雇用優良事業所表彰をいただきました。



女性の活躍を推進するため 復職前面談の実施

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に、産休前に面談を実施しています。

また、2019年度より復職後もスムーズに職場復帰ができるように本人、所属部門の上長、人事部門およびCSR推進チーム担当者の4者で、復職前面談を開始しました。復職前面談では、今後のキャリアや復職後の働き方について話し合い、仕事と家庭(育児)を両立できるようにサポートしています。

係長以上の労働者全体に占める
女性の割合

※ 2018年度9.4%

9.9%

人材育成制度の整備

当社では、自己啓発に努める風土を醸成するためにベースとなる基本教育のほか、「階層別研修」「テーマ別研修」「語学研修」「自己啓発」の支援を中心に目的に応じた人材育成制度を整備しています。

自己啓発の一つである通信教育は、毎年社員の意見を採り入れながらコンテンツの充実化を図っています。



	階層別研修	課題別・テーマ別研修	
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 ◆専門能力を高める職場内研修 ◆必要な資格取得支援 など	語学研修 自己啓発
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		
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		

message

責任者から

社員の多様性を尊重し、働きやすい環境づくりを進めています

当社は、人材方針のもと「人材と働き方の多様化の実現」を推進しています。2019年度は、働き方改革関連法に対応した長時間労働の是正はもちろん、自己啓発教育の支援強化や産業医との連携強化、障がい者をはじめとする多様な人材が心身ともに健康で働きながら能力を発揮できる職場づくりに注力しました。

2020年度は、社員一人ひとりが、個人の能力を最大限に発揮できるように、社内規定の整備や研修教育体制の強化を図っていきます。今後も企業の持続的な発展のため、多様で柔軟な働き方を可能とする環境整備を推進していきます。

執行役員 総務人事センター 部長 中野 玄洋



調達

Procurement

公平・公正な取引と CSR調達を重視

関連するSDGs



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。

Sedex への加入とSMETA 監査の受審

安全な製品を届けるために、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の徹底を目指しています。

2016年には、調達に関わる方針とその具体的な行動指針をCSR調達ガイドラインとしてまとめ、各サプライヤーへ浸透を図ってきました。その後、2018年7月Sedexに入会し、2019年11月に、本社、滋賀、岡山3工場において、SMETA監査を受けました。

今後は、Sedexの適切な運用を通じ、持続可能で強固なサプライチェーン体制を築いていきます。

安定供給実現にむけた サプライチェーンの構築

食品添加物および食品原料を取り扱う国内外多数の食品会社から商品を仕入れ、お客様のニーズに応じて販売しています。

2019年度は、有事の際にも安定供給できる仕組みを

構築するため、商品の仕入れ部門に所属するより多くの社員が、渉外を含めた受発注業務に対応できるようトレーニングを実施するとともに、リモートワークでも対応できる環境を整えました。

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。

2019年度は、研究部門、製造部門、間接部門を対象に内部監査を実施しました。また社内での研修はもちろん、下請けとなる協力会社と公正な取引が行えるように、原料資材部・製造部・法務コンプライアンス部の社員が集まり、「下請け取引適正会議」を毎月実施しています。



| message |

責任者から

サプライヤーとの連携を強化し、CSR 調達を推進していきます

私たちはCSRを重視した方針に基づき、品質はもちろん、公正な取引を徹底の上、環境や人権にも配慮した調達活動を心掛けています。その方針をより適切に実行するため、2018年度にSedexに入会し、2019年度にはSMETA監査を受けました。

今後は、さらなるCSR調達の推進を目指し、当社の考えを理解いただけるよう、日々のコミュニケーションを重視し、仕入先の皆さまと信頼関係を深め、ともに発展できる関係性を構築していきたいと考えます。今後もサプライチェーン全体で、持続可能な調達活動を行い、お客様に安心して使っていただける製品を供給していきます。

取締役執行役員 原料資材部長 **中川 敦**



コンプライアンス

Compliance

法令を遵守し、社会規範を尊重

関連するSDGs



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。

コンプライアンス遵守にむけた啓発活動

法令の遵守はもちろん、社会規範を尊重するため、2019年度は、製造部門および間接部門を対象に、ハラスメントおよび情報管理に関する研修を実施しました。

また、毎月定期的に行っているCSR職場集会を通じ、コンプライアンスヘルプライン※の活用について、全社員を対象に再度周知を行いました。

※ コンプライアンスヘルプライン: 職場内のトラブルや不正行為の早期解決にむけた内部通報制度(2016年に導入)。

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



87.0%

知的財産権の尊重にむけた取組み

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。研究開発する上で、第三者の特許権を侵害しないよう関連する技術分野の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、2019年度は弁理士資格を有する社員が中心となり、研究開発部門の社員に対し、特許に関する研修を行い、知的財産権の尊重について理解促進に努めました。

特許出願件数



76件

| message |

責任者から

全社でサステナビリティの意識を高め、その風土を醸成していきます

ステークホルダーからの信頼を高めていくため、また持続可能な社会に貢献していくためには、コンプライアンスの徹底が重要です。ひとたび企業の信頼を揺るがすような事案が生じると、その回復は容易ではありません。近年では、自社はもちろんサプライチェーンの上流に至るまで、人権や労働環境などの社会問題への配慮が求められています。

法務・コンプライアンスの責任者として、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く透明性のある行動をとれるように各部門と連携し、コンプライアンス遵守にむけた取組みを推進していきます。

執行役員 法務・コンプライアンス部 担当 **中野 玄洋**



Transmission & Support

食品添加物に関する
情報発信と研究支援

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。

FFIジャーナル® Vol.224 No.4 2019
コンテンツピックアップ

「健康食品は安全なの？」 畠山 智香子

●食品の安全性と、健康食品の安全性確保の仕組みについて紹介

「トウガラシの歴史と遺伝子の辛味制御機構」 松島 憲一

●トウガラシの起源と伝播から、その辛味成分の制御に関する機構について紹介

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。当財団は選考委員会で審査し、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を助成しています。

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/>

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.jafaa.or.jp/>

当社が所属する代表的な団体（2020年3月現在）

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/ハイドロコロイド研究会 常任委員
- 日本食品科学工学会 副会長
- 日本毒性病理学会 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 評議員
- 日本毒性学会 評議員

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



Communities

地域社会との共生



近隣中学校の職場体験を受け入れ

2019年11月6～8日に、豊中市立第七中学校の2年生2名が当社で職場体験を行いました。3日間を通じ、食品添加物を活用したさまざまな部門の仕事を模擬体験してもらいました。生徒たちからは「食品添加物がいろいろな食品に使われていることを知り、大変勉強になった」「ゲル化剤を使うと自由に食感を変えられることに興味を持った」などの声が寄せられました。

今後もこのような取組を通じて、地域の皆さまとより良い関係を築いていきます。



近隣地域の合同防災訓練に参加

2019年11月10日、豊中市立千成小学校にて神崎川流域合同防災訓練が実施され、当社もこれに参加しました。この訓練の目的は主に、豊中市並びに大阪市淀川区の神崎川流域木造住宅密集地域における地域防災力の向上を図ることで、当日はパケツリレーでの消火や救助救出訓練、ドクターヘリについての展示や説明などが行われました。

今後も地域社会の一員として、近隣住民の皆さまと積極的にコミュニケーションを図り、地域防災力の向上に協力していきます。



食の安全安心こどもセミナー

2019年8月1～2日にわたり、豊中市保健所にて小学5～6年生を対象にセミナーを実施。2日間で、児童と保護者合わせて81名が参加しました。「食品のふしぎを調べてみよう」をテーマに、着色料や香料などを使用した子どもたちが楽しめる実験を交え、講義しました。実施後のアンケートでは「また参加したい」との声が大多数を占め、保護者の方からも好評でした。

今後もこのような活動を通じて食品添加物への理解促進に努めていきます。



小学生むけフリーペーパーへの協賛

2019年7月、親子で楽しめる化学のものづくりを紹介した小学生むけのフリーペーパー「UchiLab」(化学工業日報社発行)に協賛しました。

当社では、紫イモ色素が作られる工程を中心に、夏休みの自由研究でも活用可能な記事を掲載しました。このフリーペーパーは、「夢・化学-21委員会」主催のイベント会場や小学生新聞への折込等を通じて幅広く配布されました。

また、当社からは、本社、滋賀工場、岡山工場の近隣小学校14校および中学校1校の児童生徒たちに配布しました。化学のおもしろさを通して食品添加物に興味を持ってもらうことも、私たちにできるコミュニケーションの一つだと考えます。





www.saneigenffi.co.jp