

食品安全方針

【食品安全は、私たちの社会的責任であり、お客様との信頼の礎です】

当社は、食品製造及び販売において、常にお客様に安全で安心な製品を提供することを最優先とし、以下の方針を掲げ、食品安全マネジメントシステム(FSMS)の継続的な改善に取り組みます。

1. 法令・規制の遵守
国内外の関連法規制および顧客要求事項を確実に把握し、これを遵守します。
2. リスクの特定と管理
原料の受け入れから製品出荷に至る全工程において、食品安全上の危害要因を特定し、適切な管理を行います。
3. 社員教育の徹底
全社員に対し、食品安全に関する教育と訓練を定期的を実施し、一人ひとりが食品安全の重要性を理解し、実行できるようにします。
4. 継続的改善の推進
内部監査、マネジメントレビューを通じて、FSMSの有効性を定期的に評価し、継続的な改善に努めます。
5. ステークホルダーとの協力
サプライヤー、顧客、関係機関と協力し、サプライチェーン全体の食品安全向上に寄与します。
6. 食品ロスと廃棄の管理
社内及び関連するサプライチェーン全体において、食品ロスと廃棄を削減するために取り組んでいきます。

品質方針

【品質で信頼される企業を目指して】

当社は、「安全安心な製品の製造」を追求し、お客様に満足していただける製品づくりを通じて、信頼される企業を目指します。その実現のため、以下の方針を掲げ、品質マネジメントの向上に努めます。

1. 顧客満足の最大化
お客様のニーズと期待を的確に把握し、常にそれを超える製品とサービスを提供します。
2. 高品質な製品づくり
製造工程の管理を徹底することで、高品質な製品を安定的に提供します。
3. クレームゼロへの挑戦
製品クレームを真摯に受け止め、再発防止のための原因分析と対策を迅速に実行します。
4. 品質文化の定着
全社員が品質を意識し、日々の業務において品質向上に取り組む企業文化を醸成します。
5. 継続的改善
品質に関する社内ルールを定期的に見直し、品質マネジメントシステムの有効性を高めます。

2025年7月1日

エヌシーエー料理の素株式会社
代表取締役社長

木村 上いづみ