

# 食の安全・安心

## 🍴 品質方針

当社グループは、「食品」に携わる企業として、「安全で良質な食品の安定供給」が重要な社会的責任であると考え、「品質管理基本方針」のもと、品質管理に取り組んでいます。また、当社グループは、食品を扱う卸売業であると同時に食品製造工場を所有している食品メーカーでもあるため、商品の安全性、品質を経営の重要課題と捉え、品質保証部や品質管理部門が、事故の発生防止、適正な食品表示作成に取り組んでいます。

## 🍴 工場監査

自社工場ならびに製造委託工場では、160項目におよぶ「製造工場点検調査票」に基づき、製造設備、従事者の衛生管理、製造管理、品質管理を自己診断する仕組みを構築しています。さらに、品質保証部を中心とした関係各部門が各工場を訪問し監査しています。その結果、改善が必要な事案が発生した場合は、工場側への指導および対応策を協議し、品質管理レベルの向上を図っています。

新型コロナウイルスの感染が拡大するなか、直接工場を訪問し監査することが困難となったため、2020年度からは、従来の訪問監査に加えて書類による監査と、オンラインによるリモート監査を実施しています。

## 🍴 お客様相談室

お客様からの、商品の安全性や品質に関するお問い合わせやご要望にお応えするため、お客様相談室を設置しております。



## 🍴 自社ブランド商品の取組み

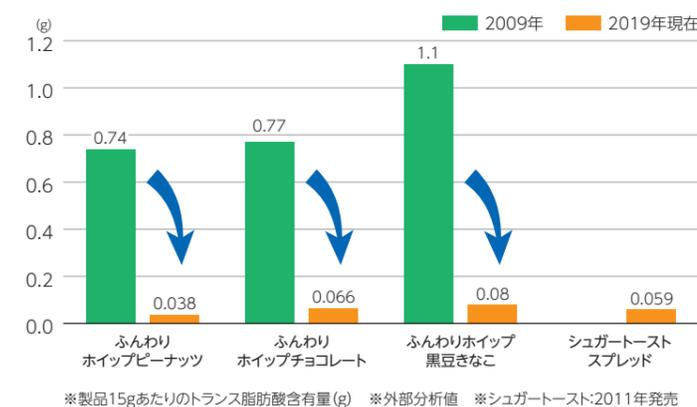
トランス脂肪酸は、過剰摂取により冠動脈疾患のリスクを高めるとされています。そのトランス脂肪酸の低減に向け、「カンピー ふんわりホイップ」シリーズおよび「シュガートーストスプレッド」では、トランス脂肪酸の原因となる「部分水素添加油脂」を使わない商品づくりに取り組んでいます。

2019年より、当社の「カンピージャムサイト」において、トランス脂肪酸に関する基本情報、ならびにトランス脂肪酸低減の取組みを紹介するページを公開しています。

今後とも、消費者の皆さまに「安心」で「おいしい」をお届けできるよう、取組みを継続していきます。



●カンピー「ふんわりホイップシリーズ」・「シュガートーストスプレッド」におけるトランス脂肪酸含有量



## 🍴 安全・安心な商品をお届けするために



**原料選別**  
適した原料を厳選し、異物や傷んだ果物を排除します



**仕込み・濃縮**  
選別した果物を他の材料と調合して加熱濃縮します



**炊上選別**  
加熱濃縮後にも選別検査を行います



**品質検査**  
全ての商品は、製造過程の複数個所で品質をチェックし、細菌検査や開封検査を出荷前に実施します



**充填**  
完成したジャムを清潔な瓶に充填して殺菌・冷却します



**梱包**  
出来上がった商品をケースに梱包して出荷します