

# 品質管理

## 「源泉」である理由

食品メーカーにとって、「食の安全・安心」は企業としての生命線です。ひとたび品質事故が発生すれば、お客さまの健康を損なう可能性があり、信頼は損なわれ、ブランドイメージも大きく毀損してしまいます。プリマハムグループは、食品安全管理システムに基づく一貫した管理体制を構築するとともに、トレーサビリティの構築や食物アレルギーへの対応など、安全性とともにお客さまからの信頼性を高めるための活動に取り組んでいます。

## フードチェーン全体で一貫した食品安全管理体制を構築

当社グループは、お客さまに安全・安心な商品をお届けするため、当社独自の「食品安全方針」のもと、食品安全管理システムの国際規格であるFSSC 22000およびISO 22000などを取り入れるとともに、商品開発から調達、生産、物流までのフードチェーン全体で一貫した管理体制を構築し、運用しています。

また、海外工場ではプリマハム(タイランド)社、プリマハムフーズ(タイランド)社がJAS規格製造工場認定を取得し、タイ国内販売向けに信頼の日本品質である特色JASマークを表示した商品を製造・販売しています。

### 食品安全マネジメントシステムの認証取得状況 (2019年5月末現在)

FSSC 22000 **14** 拠点  
JFS-E-C **1** 拠点  
JFS-B **9** 拠点  
ISO 22000 **6** 拠点

 食品安全への取り組み  
<https://www.primaham.co.jp/quality/>

### 商品企画開発

アレルギー物質や微生物などの安全面を確認・点検。商品表示の法令への適合や商品の規格内容に問題がないかを審査・承認

### 調達

原材料について微生物、残留農薬、動物用医薬品、アレルギー物質などの状況と安全性を確認・点検するとともに調達先工場を監査

### 生産

設備の洗浄と衛生管理について徹底するとともに、細菌検査や理化学検査を実施し、品質基準に適合しているかを確認

### 物流

保管、輸送、納品までの全物流工程を通じて温度管理を徹底。出荷・配送を記録し、トレーサが確認できる体制を整備

## 食品安全に関する内部監査を実施

当社グループの工場を対象に内部監査を行い、食品関連の法令や当社基準への適合性を確認しています。またFSSC 22000、ISO 22000などの食品安全マネジメントシステム認証を取得している事業所については、当社基準への適合性に加え、システム要求事項への適合性と有効性についても確認し、継続的な改善を図っています。

また、2018年5月に内部監査員養成研修を実施し、食品安全マネジメントシステム認証を取得した工場から選出された計16名の内部監査員を増員し、2018年度末現在の内部監査員資格者は134名となりました。



内部監査の様子

## トレーサビリティシステムを構築

原材料の受け入れから生産、出荷にいたるまでの各種データを記録して、万が一のときも生産履歴(使用原材料、添加物、包装資材など)を追跡できる仕組みを構築し、年2回の演習を実施しています。

2018年度の演習では、使用した原料肉に不具合があった場合と、出荷した製品に不具合があった場合の2パターンを想定し、それぞれ工程、原材料、製品がトレース可能であるかという視点で演習を実施しました。

## 食物アレルギーへの対応

原材料の調達、商品の開発・生産の各段階で、食物アレルギー物質の混入を防止する対策を講じています。また、製造に使った設備は終了後に分解して細かな部分まで洗浄し、独自に開発した食物アレルギー物質検査キット(→P34)を用いて、洗い残しがないかを徹底的に確認しています。

また、食品表示法によって商品パッケージの原材料名欄に表示が義務づけられている特定原材料7品目と、表示が推

奨されている20品目をアレルギー物質として表示しています。また、お客さまが確認しやすいようにパッケージに一覧にしてわかりやすく表示しているほか、当社Webサイトやお客さま相談室でも情報を提供しています。



器具を洗浄している様子

## 従業員一人ひとりに食品安全教育を徹底

食品の安全性を確保するためには、従業員一人ひとりが食品安全を意識し、それぞれの作業で自分の職務を遂行することが重要です。

当社グループでは、食品安全に関する従業員教育を定期的に生産拠点ごとで実施し、意識の向上に努めています。また、特に重要と位置づけられている作業については、作業内

容や異常発生時の対応を含めた専門教育を実施し、正しく理解できた人のみがその作業に従事できる仕組みを運用しています。



食品安全教育の様子

## PICK UP

### 異物混入の減少に向けて、海外にインスペクターを派遣

食品メーカーにとって異物混入は業種特有のリスクともいえます。特に海外からの原材料調達では、養豚農場や船舶などでの輸送時は直接管理できません。そうしたリスクを低減するために、当社はアメリカの調達先に「インスペクター(検査者)」を派遣するとともに、海外の調達先と骨異物について対策を協議し、原料肉の段階でのX線検査

装置の導入や作業による原料肉の目視チェックを徹底したところ、異物混入が減少しました。

そのほか、国内の調達先に対しては工場で見えられた異物についてフィードバックしているほか、定期的に調達先への実査を継続しています。

# 調達ネットワーク

## 「源泉」である理由

持続的な成長を遂げていくためには、原料肉の安定的な調達網の構築のほか、調達先との品質管理体制や信頼関係の構築も欠かせません。プリマムグループでは、食肉、ハム・ソーセージ、加工食品などの原料肉の調達先を海外や日本各地に有し、それぞれの調達先とは定期的なミーティングを実施しています。さらに調達先とオリジナルブランドを共同開発するなど、パートナーシップを強化しています。

## 国内外への調達先の分散と信頼関係の強化

調達先を複数持つことは、最適な原料肉を選択できるだけでなく、災害や家畜伝染病などで原料肉の調達が止まってしまうカントリーリスクを避けられるというメリットもあります。当社グループでは、食肉、ハム・ソーセージ、加工食品などの原料肉を世界各地から調達しています。

豚肉はカナダ、アメリカ、デンマーク産、牛肉はアメリカ、オーストラリア産、鶏肉はブラジルとタイ産を中心に世界各国から輸入しています。2018年度は、ソーセージの原料肉の調達先を従来の北米に加えて、EU圏や中米などに広げました。

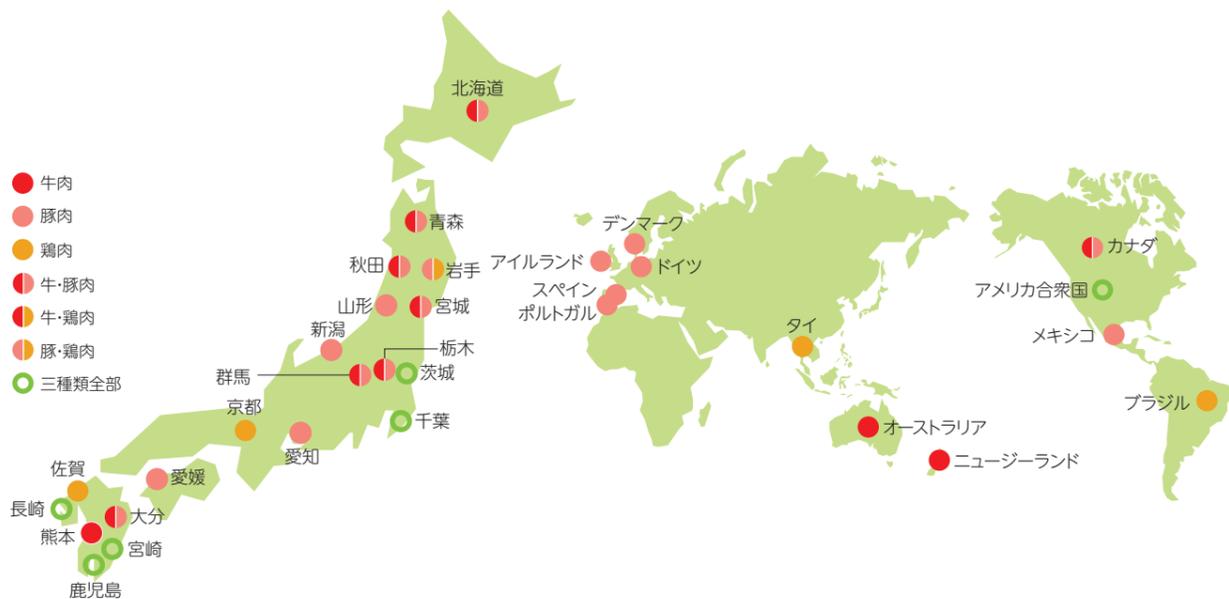
また、近年は日本のお客さまから国産原料肉へのニーズが高まっているため、当社グループの長所を最大限にいか

し、日本全国から上質な原料肉を仕入れています。

また、調達先と確固たる信頼関係を構築するため、輸入原料肉については輸入商社を通じて、もしくは仕入担当者が直接出向いて、現地のサプライヤーと十分にコミュニケーションを図り、要求する品質を満たした原料肉を仕入れています。国産原料肉については、加工場を定期的に訪問し、品質管理体制や施設・設備の衛生管理、加工規格など独自の評価基準に基づいた品質チェックを実施しています。

こうした活動を通じて、今後も調達先との信頼関係を強化し、互いの発展を目指していきます。

プリマムグループの主要な生産地および調達先  
(2019年3月末現在)



## 生産体制が確立されたパートナーとニーズにそった食肉を生産

当社グループは、生産から販売まで一貫した体制の構築を目指しています。国産豚肉については、育種生産から肥育、処理、加工、販売までをグループ内で一貫して行うことにより、トータルインテグレーションを実現しています。輸入食肉については生産体制が確立されたサプライヤーをパートナーに選び、定期的な生産チェックや現地でのミーティングなどを実施しています。

これによって調達先と商品のコンセプトや飼料の配合などを提案しあえる密な連携が可能となり、現在、世界各地で豚肉や牛肉、鶏肉のオリジナルブランドを共同開発しています。

### 輸入オリジナルブランドの例



オレガノビーフ



ハーフ三元豚



米どり

※HyLifeporkロゴはハイライフ社の登録商標です

## 当社の品質管理基準の相互理解のため「取引先説明会」を継続開催

取引先にも当社の徹底した品質管理の考え方をご理解いただいたうえで、意識を共有することが、品質問題の発生を未然に防ぐための有効な手段と考え、年1回商品の仕入先を対象とした「取引先説明会」を実施しています。2018年度は、食品表示制度改正における当社の対応内容、取引先からの仕入れ販売商品についての苦情発生状況、定期的に行っている工場点検の確認ポイント、食品衛生法改正の概要について説明しました。

また、品質管理の状況について仕入先の国内および海外

の工場を年1回、実査しています。対象となる工場には事前に自主点検をしていただいたうえで、2018年度は45工場を点検、さらなる管理向上のため、指摘および改善の指導を実施しました。



「取引先説明会」の様子

## PICK UP

### カナダポークのおいしさを広めるため、ハイライフ社との連携を強化

日本人が好む味を追求しているハイライフ社のカナダポークは、近年、日本のお客さまに人気が高まっています。ハイライフ社とはオリジナルブランド「ハーフ三元豚」の共同開発をするなど、深いパートナーシップを築いています。その一環として、ハイライフ社の「完全一貫体制」を当社の国内養豚事業にも応用するために、現在、従業員を同社に派遣しています(→P19)。



ハイライフ社に派遣している当社従業員(左)とHyLife Pork Japan代表(右)

# 技術開発

## 「源泉」である理由

食品メーカーにとって、消費者ニーズを的確に捉えた商品の提案力は企業競争力に直結します。プリマハムグループでは、お客さまのあったらいいの声に対応し、パッケージの開発を含めた商品に関する企画・開発はもちろん、安全・安心を担保するアレルギー物質検査・衛生管理に関する研究開発、生産設備に関する技術開発まで、さまざまな技術ノウハウを蓄積しています。

## 多様化する消費者の嗜好に応える商品を発売

消費者の少子高齢化や共働き世帯の増加による個食化の進行、簡便性商品へのニーズの高まりなどを受けて、当社グループでは1回で使い切れる量をパックした商品やフライパンで焼くだけのキット商品、調理時間を短縮できる商品など、さまざまな生活スタイルに応える、おいしく便利で使いやすい商品の開発を進めています。

特に需要が増加している簡便性の高い電子レンジ対応惣菜では、一皿のごちそうシリーズを発売しました。取引先やお客さまの声をうけて、電子レンジで手軽に調理できるよりおいしい商品になりました。

また、高まる健康志向を受け、糖質ゼロのロースハムやベーコン、おいしくヘルシーなサラダチキンなど、おいしくか

らだにやさしい商品の拡充も進めています。2019年度はさらに常温でも手軽に食べていただけるよう一口タイプやスティックタイプのサラダチキンも発売しています。これからもお客さまのあったらいいなを大切に、さまざまなニーズに対応する商品を発売していきます。



糖質ゼロ  
(サラダチキンシリーズ)



フライパンで簡単調理  
(絶品点心シリーズ)



電子レンジ対応  
「香薫あらびきポーク」

## 商品パッケージにもさまざまな工夫

当社グループは、新商品の発売や商品リニューアルにあわせて商品パッケージの改良をしています。例えば、商品を開封した後に、ふたたびピタッとくっつき閉められる保管に便利なパッケージ「フタピタ®」も、そのひとつで、特許を取得している当社独自の技術です。「単身なので数回に分けて食べる時に便利」「使うたびにフタができるので家族バラバラの食事にも対応できる」「容器への移し替えがいらす、ゴミも減らせる」などのメリットから、お客さまの好評を得て、2014年に1シリーズへの採用から始め、2018年には5シリーズまで拡大しました。

また、保存に便利なジッパー付きやパッケージのまま電子レンジに入れて温められるハンバーグのほか、開けやすいように工夫したパッケージも次々と開発しています。

特に香薫あらびきポークウインナーのジッパー付き大袋は人気があり、販売パック数は直近2年で約3倍の伸びとなりました。



「フタピタ®」シリーズ  
(特許取得済み)

### 香薫あらびきポークウインナー ジッパー付大袋 販売パック数の推移



## 当社開発の食物アレルギー物質検査キットを販売

当社の基礎研究所が食物アレルギー物質を検査するために開発したキットは、当社グループで使用するだけでなく、「アレルギーアイ®」としてほかの食品メーカーや検査機関などに販売しています。このキットには、消費者庁のガイドラインに準拠した「ELISAキット」と、簡易検査用の「イムノクロマトキット」があり、いずれのキットもモノクローナル抗体という特殊な抗体を使用しています。特に「イムノクロマトキット」は、他社キットの検出度が5ppmであるのに対し、当社キットは2ppmと検出感度、検査精度の高さが特長です。

また、特定原材料(卵、乳、小麦、そば、落花生、甲殻類)に加え、表示推奨品目の大豆とごまの検査キットを揃えてい

ます。お客さまはおもに食品メーカーですが、近年では流通分野や外食分野にも広がっています。



「アレルギーアイ®」  
シリーズ

## “理想的な生産ライン”を追求

当社の製造・技術部は、革新的なものづくりや効率的な生産体制を実現するために、生産拠点の設計・施工を立案しながら“理想的な生産ライン”を追求し、当社およびグループ会社へと展開しています。

近年では、ロボット技術を応用した自動化ラインを導入するなど、生産性向上を推進しています。2019年に茨城工場に竣工したハム・ベーコンを製造する新プラントでは、外部の機械メーカーとともに「人の関与が必要な部分」と「自動

化できる部分」などを検討し、少しでも生産性に無駄がないよう既成の機械を導入するだけでなく、独自の工夫を加えることで理想的なラインをつくり上げました。

その結果、月間生産能力が従来比1.6倍となる2,500トンという高効率な新プラントを立ち上げることができました。



## PICK UP

### 菌の特性を明確化する実験を大学と共同で実施

商品の保管中に増殖する菌の特性を明確化する実験を岡山大学と共同で実施しました。現在、遺伝学的解析などを用いて得られた結果をもとに保管中の菌の増殖を抑制する技術開発を進めています。また、結果を得るまでに時間を要する保存試験については、保存試験期間の短縮化を目指した研究開発も進めています。

品質保証本部と基礎研究所では、商品の微生物リスク

を低減するための研究のほか、工場などの衛生改善に取り組んでいます。両部門が協業することで、将来的には遺伝子レベルの微生物解析を利用した製造ラインの細部までの検査が可能になります。

2018年度は、岡山大学との研究成果について学会で発表しました。また、工場に新たな遺伝子解析装置を導入し、検査精度の向上や作業の効率化を図りました。

# 顧客基盤

## 「源泉」である理由

プリマハムグループは、食卓から外食用まで、さまざまな商品を生産し、お子さまから高齢者まで幅広いお客さまに「食」をお届けすることで、安定した販売を実現しています。こうしたお客さまの基盤を維持・拡大していくために、全国キャンペーンや出前授業、さらにはSNSを使ったコミュニケーションなど、当社グループを愛してくださるファンづくりのための施策を強化しています。

## 東京ディズニーランド®のプライベートパーティーを開催

当社は、開園当初から東京ディズニーランド®と東京ディズニーシー®のオフィシャルスポンサーを務めています。近年では貸切イベントがお客さまから大変ご好評で年々応募者が増えており、2018年10月には東京ディズニーシー®で夜間を完全貸切にしたイベント「プレシャスナイト」を開催し、12,000名のお客さまをご招待しました。

また、東京ディズニーランド®にあるレストラン「ザ・ダイヤモンドホースシュー」では取引先と連携し、プライベートパーティーを毎年開催しており、2018年度は43企業45回

のパーティーを開催しました。取引先にもお客さまにもとても人気のあるキャンペーンで、プリマハムのファンづくりに貢献しています。



「ザ・ダイヤモンドホースシュー」のプライベートパーティー  
©Disney/Pixar

## 全国各地でキャンペーンを実施

当社は、LEGOLAND® Japan(株)と食肉加工品カテゴリーで唯一のオフィシャルマーケティングパートナー契約を締結しており、世界中のお客さまに人気のあるLEGO®ブロックのテーマパーク「LEGOLAND® Japan Resort」で販売するフード類やカフェテリアタイプのレストラン「ナイト・テーブル・レストラン」で商品を提供しているほか、「LEGOLAND® Japan Hotel」でも宿泊されたお客さまにもさまざまな当社グループ商品を提供しています。

さらに、「よしもと貸切お笑いライブ」へのご招待キャンペーンも2015年から全国各地で実施しており、食を通じた楽しい思い出づくりを全面的にお手伝いしています。



LEGOLAND® Japan Hotel]外観 「よしもと貸切お笑いライブ」の様子  
©2019 The LEGO Group

## 取引先の売り場づくりをサポート

当社グループの商品を販売いただいている取引先は、お客さまであり、消費者と当社グループをつなぐ大切なパートナーでもありと考えており、幸いなことに、多くの取引先の皆さまに恵まれ、たくさんのアイデアや情報を共有しています。取引先のプライベートブランド開発やメニュー開発において

は、営業担当が取引先を通じ消費者のニーズを伺いながら、皆さまに喜んでいただける商品・品質・サービスづくりに努めています。

また、当社グループでは、取引先の売り場を季節やイベントごとに彩る取り組みを2015年から実施しています。2018

年度は「ハロウィンディスプレイコンテスト」(9~10月)に183名、「合格祈願ディスプレイコンテスト」(1~2月)に157名の営業担当が応募し、取引先の売り場を彩るサポートをしました。

大切なパートナーである取引先とのさまざまな取り組みを

通じ、信頼関係を築いた結果、香薫あらびきポークウインナーの納入件数がこの10年間で6,000件以上拡大しました。



合格祈願のディスプレイ

## お問い合わせやご意見・ご要望を「お客様相談室」で受け付け

当社グループでは、お客さまからのさまざまなご意見やご要望をいただく窓口として「お客様相談室」を設置し、フリーダイヤル、手紙、Eメールなどで受け付けています。

2018年度にお問い合わせいただいたお主な内容は賞味

期限や商品の安全性、調理方法、キャンペーンなどで、これらをお客さまの関心の高いキーワードとして認識し、当社グループの事業運営に反映させています。

## 全国で「食育」の出前授業を実施

当社は、食品メーカーとして「食の大切さ」「食の安全性」の理解を深めてもらうために、小学校への当社オリジナル教材の提供と、従業員による出前授業に取り組んでいます。5年目を迎える2018年度は、57校、4,112名の小学生に授業を実施しました。近年では、ご依頼をリピートされる小学校も増えており、自校のWebサイトに授業の様子を掲載いただいたり、教員の方々から口コミで出前授業を紹介いただいたり、好評を博しています。年々増えていく出前授業への対応として、2018年は社内講師数を約40名に増員しました。

授業を通じて、食品の保存方法に関する正しい知識の習得や食品ロスを削減するための啓発活動を進めています。



2018年度に実施した出前授業の様子

## 社会貢献活動

### 国連WFP(世界食糧計画)の活動支援

当社は、国連WFPが主催する「WFPウォーク・ザ・ワールド」の趣旨に賛同し、2014年から協賛しています。「WFPウォーク・ザ・ワールド」は、途上国の子どもた



©JAWFP

ちの飢餓を撲滅することを目的としたチャリティーウォークで、参加費の一部は国連WFPの学校給食プログラムに役立てられます。2018年度は、横浜と大阪で開催され、それぞれ78名、52名の有志が参加しました。

また、当社グループは、飢餓で苦しむ子どもたちに給食

を届ける「レッドカップキャンペーン」に継続参加しています。2018年度は「直火焼デミグラスハンバーグ100g×3」を対象商品として、売上げの一部を寄付しました。

### フードドライブテストランに参加

当社は、2019年3月、北海道十勝総合振興局のフードドライブテストランに参加しました。フードドライブテストランとは、まだ安全に食べられるにもかかわらず、廃棄される食物を有効活用する取り組みです。今回は、こども食堂を運営する社会福祉法人などに対して、北海道工場のドライブソーセージを寄付しました。

# 人材基盤

## 「源泉」である理由

プリマハムグループが持続的な成長を実現するためには、企業を支える従業員一人ひとりの活躍が何よりも大切です。従業員や社会から選ばれる企業になるために、当社グループでは従業員の多様性を尊重するとともに、安全で働きやすい職場づくりに取り組むことで従業員のゆとりと豊かさの実現に努めています。また、目指す姿の実現と将来予測される人手不足に備えて、人材の確保と育成、柔軟な働き方を可能にする制度づくりを進めています。

## 基本的な考え方

当社グループは、「従業員のゆとりと豊かさを実現し、安全で働きやすい職場を確保するとともに従業員の人格、個性を尊重する。」と行動規範に定めています。

また、従業員のやりがいを育み、働きやすい職場に整備

し、従業員の働きがいを高めて、従業員が健康で豊かな生活を築き、当社グループの新しい価値の創造を目指す、といった考え方や、その実現に向けた方法手段を整理しています。

## おもな取り組み

### 人権の尊重

当社グループは、行動規範のなかで「性別、国籍、年齢、民族、人種、宗教、信条、障がい根拠とした不当な差別、いやがらせ、ハラスメントを根絶し、処遇においては個人の適正、能力を尊重し公平な取り扱いがなされるように努める」という指針を示しています。

人権が尊重され、公平で働きやすい職場環境をつくる取り組みとして、専任の講師による「ハラスメント防止研修」を開催し、2018年度は74回の開催で1,652名が受講し、ハラスメント防止への理解を深めました。

### 人材の確保

採用活動では、「仕事に対して、誠実に取り組み、自ら考え、新たな価値を創ることにチャレンジできる人。互いを尊重し、協力しながら仕事に取り組むことができる人」を求め、定期採用や中途採用を拡充しています。また、従来からの定年退職者再雇用制度やパートタイム従業員を社員へ登用する制度に加え、復職制度も導入。従業員の生活の安定を図るとともに、企業の成長基盤である優秀な人材に当社を選んでもらえるよう、従業員が働きがいをもって仕事ができる職場づくりを目指しています。

### 体系的な人材育成プログラムを構築

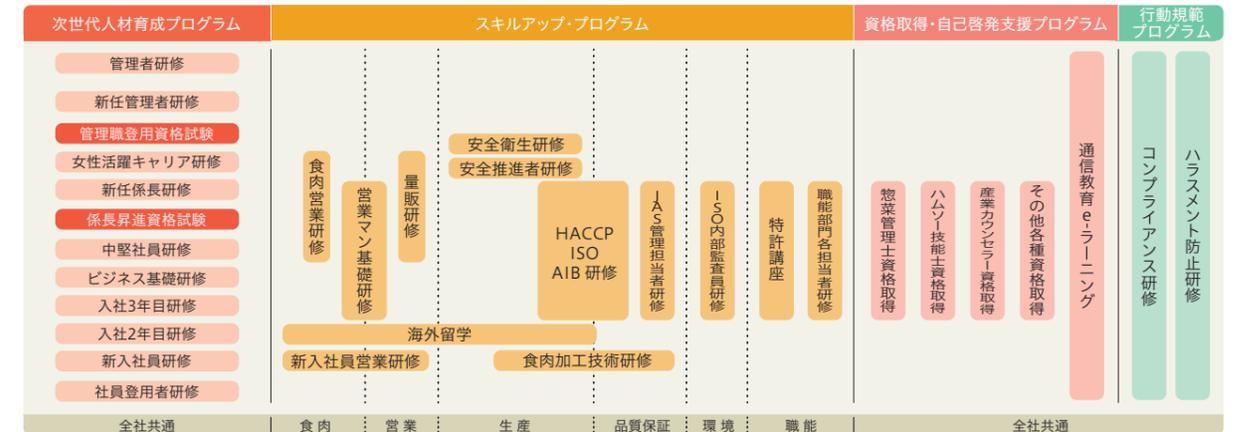
当社グループは「人材育成プログラム」を構築しています。階層別の研修を通じて必要な技術や知識、能力を取得し、それらの能力を最大限に発揮することが個人と企業双方の価値向上に寄与すると考えています。

また、業務に即した専門スキルの習得を図るために各種の「スキルアップ・プログラム」を設けているほか、公的資格取得報奨金の支給、指定通信教育講座の修了者への受講料の一部補助制度などを設け、自己啓発も積極的に奨励しています。さらに、今後の海外事業の拡大を見据えて、海外語学研修を開始しました。

### 業績目標管理と自己申告書の運用

当社は、組織と個人のベクトルをあわせて、目標の整合性を図るとともに、個人の貢献度合いが評価として反映される業績目標管理制度を導入し、成果に見合った評価と従業員の意欲向上を図っています。また、年1回の自己申告書を通じ、キャリア面談や職場内における問題などについて上司と従業員が話しあい、本人のキャリア形成のサポートや職場改善に取り組むなど、一人ひとりが持つ能力を開花させ、さらなる成長を実現するようなジョブローテーションを実施。社員の意欲向上を図っています。

## 研修体系図



## 安全な職場づくり

当社グループでは、安全衛生に関する法令を順守するとともに、安全な職場環境づくりを徹底するため、事業所ごとに「安全衛生活動計画」を毎年策定しています。また、安全意識をさらに高めるため、外部労働安全衛生コンサルタントによる各事業所への安全巡回指導や教育のほか、工場長や安全担当が生産現場を1日最低2回は巡回し、労働災害を事前に防ぐための安全パトロールを実施しています。さらに毎年9月には、安全管理者の養成を目的とした研修を開催し、2018年度は33名が受講し、安全に対する意識の向上に努めています。

生産現場以外でも、営業活動などに使用するすべての車両にドライブレコーダーを装着するとともに、「安全運転の励行」「エコドライブの推進」をテーマに交通事故の撲滅、運転マナーの向上などに取り組んでいます。

## 柔軟な職場づくり

当社では、2019年4月より従業員の育児や介護、自己啓発といった多様なライフスタイルをサポートするため、1時間単位の有給休暇制度を導入しました。

また、当社では2019年4月1日現在、女性の部長1名、課長6名、次期管理職を目指す係長25名の女性従業員が活躍しており、グループ会社でも商品開発やシステム開発、人事、総務分野などにおいて、多くの女性管理職、次期管理職候補者の活躍の場が広がっています。

なお、当社（特例子会社のプリマルーケ(株)を含む)の2018年度における障がい者雇用率は2.36%となっており、多彩な価値観や発想を取り入れて、従業員と企業が新たな価値を創造できるようこれからも柔軟な職場づくりに取り組んでいきます。

## PICK UP

### ものづくり部で女性部長が誕生

女性ならではの視点で商品開発に取り組んでいます。

最近、お客さまの要望が短いスパンで変化していますが、それは商品への不満・不便からくるのだと思います。そうした声に耳を傾け、女性ならではの“お客さまに寄り添った視点”で商品開発に取り組んでいきます。若い人た

ちを中心にやる気のある女性従業員が増えていきましたので、彼女たちを引っ張れるようにがんばります。

開発本部 ものづくり部長 笹嶋 恵子



# 環境マネジメント

## 「源泉」である理由

食品メーカーであるプリマハムグループは、原材料の多くを自然の恵みから享受しており、その豊かな自然環境を次世代へ継承する責任があります。私たちは持続可能な社会の実現に向けて、環境負荷の低減といった社会的な責任を果たすと同時に、企業が持続的に成長していく環境経営を推進しています。

## 環境保全などの「CSR重視の経営」を、中期経営計画の主要テーマに設定

当社グループは、「プリマハムグループ環境方針」と、そのなかで行動指針を定め、低炭素社会、循環型社会、自然共生社会の実現を目指し、環境経営の推進を掲げています。「2019～2021年度中期経営計画」は「CSR推進」を基本方

針のひとつとして掲げ、その主要テーマとして「環境保全」を社内外に明示しています。

 **プリマハムグループ環境方針**  
<https://www.primaham.co.jp/company/csr/environment.html>

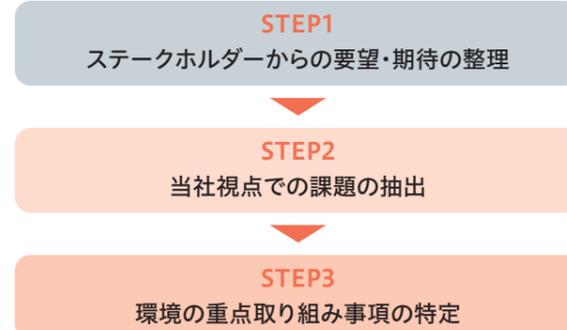
## 環境分野における重点取り組み事項の特定

当社グループは、国や生産拠点のある自治体の温室効果ガスなどの削減目標、また株主や取引先、各事業所の近隣住民の方々などのステークホルダーからの要望等を踏まえた上で、現状課題、経営方針などと照らし合わせ、環境分野における重点取り組み事項を特定しました(→P43)。

さらに、社長が委員長を務める「全社環境委員会」では、環境関連の法令に対する順守状況や重点取り組み事項・環境目標の達成状況報告とあわせ、気候変動問題や事業系食品ロスの削減に関する問題などの社会動向を踏まえて環境管理部と経営層が連携し、重点取り組み事項を毎年見直し

ています。

### 環境分野における重点取り組み事項の分析プロセス



## 2つの「監査」を併用してチェック機能を強化

現在、当社グループは、生産工場10拠点と本社、近畿センターの計12拠点にて、環境マネジメントシステムの国際規格であるISO 14001の認証を取得しています。さらに、ISO 14001の認証サイトを対象に環境監査を実施し、内部監査員の資格を持つ従業員による「サイト内監査」と、当社環境管理部が全国のサイトを監査する「全社監査」の併用によって監査の効果を高めています。

「サイト内監査」は、内部監査員が事前に監査内容を検討

し、監査チェックシートを作成したうえで実施しています。これによって内部監査員自身の主体性が向上し、実態を踏まえた具体的な指摘が増えています。

一方の「全社監査」では、環境管理部のスタッフが専門コンサルタントとともに各サイトを訪問し、環境管理責任者の関与や目的・目標の進捗、マニュアルの理解度、環境施設の日常管理や法令順守状況、サイト内監査での指摘事項の是正状況なども確認しています。

## 製造現場の工夫で廃棄物を削減

当社グループでは、生産品目の切り替え時の設備洗浄で排出される肉片や生産ラインから外れた肉片などの食品残さを少しでも削減できるよう、生産計画を工夫して品目の切り替えを最低限に抑えています。また、洗浄前に設備や容器内に残る肉片を取り除く取り組みが、洗浄作業の効率化や洗浄水の削減にもつながっています。さらに、運搬や移し替えの際に肉片などの落下を防ぐため、連続した直線ラインに組み替えるなど設備の配置を工夫しており、製造歩留まりの向上にもつながっています。

環境目標は別途記載していますが(→P44)、生産数量が増

えたため食品残さも増加傾向にあり、2018年度の廃棄率削減目標は達成できませんでした(目標達成率95%)。今後より一層、工程管理を徹底し、食品残さの削減を進めていきます。

また、原材料包装資材などの廃プラスチックについては、リサイクルできるものを選別して売却することで、廃棄量を削減しています。2018年度は、茨城工場に破砕・洗浄機導入によるリサイクル原料としての売却開始などに取り組みましたが、廃プラスチックの廃棄率削減目標は達成できませんでした(目標達成率83%)。

**▶P.28 廃棄物排出量(10工場)グラフ**

## 生産設備の見直しによるエネルギー効率の向上

当社グループの生産拠点では、エネルギー使用量を削減するために、生産効率の向上や設備更新・改造に取り組んでいます。また、自動化設備を導入するとともに、作業員一人あたりの生産性を向上させるなど、生産ラインの処理スピードを上げる取り組みにも注力しているほか、老朽化した設備の更新やLED照明の設置も進めています。

2018年度のエネルギー使用量原単位は目標を達成しました(目標達成率111%)。これは省エネルギー設備への投資や生産数量が増えて原単位が改善したことが要因です。

また、オフィスのエネルギー使用量削減を進めるため、

LED照明の導入や空調用のエアコンを省エネルギー型に入れ替えるなどの対策を実施しており、2018年度のオフィス電力使用量は目標を達成しました(目標達成率111%)。

さらに、物流(輸送)段階でのエネルギー使用量削減は、同業他社との共同配送や同一温度帯の異業種混合配送、トラック輸送から鉄道・フェリーなど環境負荷の低い輸送手段に切り替えるモーダルシフトなどの取り組みを推進し、2018年度のCO<sub>2</sub>排出量削減も目標を達成しました(目標達成率112%)。

**▶P.28 エネルギー消費量(10工場)グラフ**

## 生産ラインの工夫で水使用量を削減

当社グループの生産拠点では、生産ラインの洗浄・殺菌作業や、設備の冷却に大量の水を使用しています。このため、水の使用量を少しでも削減できるよう、さまざまな工夫をしています。

2018年度は、生産設備の冷却水を循環方式へ改良したほか、生産終了後の予備洗浄によって水の使用量を削減す

るなどの施策に取り組んだ結果、水使用量原単位は目標を達成しました(目標達成率112%)。

引き続き、漏水や垂れ流しの防止を徹底するなど、水使用量を削減していきます。

**▶P.28 水使用量(10工場)グラフ**

# 環境マネジメント

## 商品・サービスにおける環境配慮を推進

当社グループは、2014年7月に「環境対応商品」の考え方を体系化し、2005年を基準年とした「社内自主基準」を策定しました(下表)。

この基準に沿って、容器(パッケージ)材料のプラスチックや段ボールの使用量削減をはじめ、印刷インクにかかわる環境配慮、ご家庭での廃棄物削減に貢献できる工夫など、より環境負荷が少ない商品開発に取り組んでいます。なかでも重

視しているのが、容器包装にかかわる環境負荷低減です。現在、プリマハム商品の容器包装は、一部に紙製容器も使用していますが、大半はリサイクルが困難なプラスチック素材です。このため、包装材の使用削減や代替素材への置換えなど、社会全体の廃棄物削減に寄与する取り組みを推進しています。

2018年度は、フィルムの薄肉化、パッケージサイズ縮小、水溶性印刷化、再生PET樹脂の活用などに取り組ましました。

### 環境対応商品に該当するための「社内自主基準」

容器包装に関するもの	省包材	フィルムの薄肉化 ①
		サイズ軽量化 ②
		ノントレイ化
	包装資材のVOC(揮発性有機化合物)削減	外箱(段ボール)のサイズ・入数の見直し
		水溶性印刷の活用 ③
	非プラスチック包材の活用	溶剤使用量の削減(接着剤の有機溶剤不使用など)
		植物性包材の活用
フタピタ(リシールフィルム)機能の活用	無機系樹脂の活用	
商品特性に関するもの	ノンセパレートラベルの活用	自然解凍可能商品への切り替え
	再生PET樹脂の活用 ④	常温保存可能商品への切り替え
	箱包材への再生紙利用	可食ケーシング使用
	調理における省エネ	調理器具不使用による環境保全
	廃棄物削減	

#### ① フィルムの薄肉化

スライスサラミのフィルムの厚みを薄くし(86ミクロン→76ミクロン)、プラスチック使用量を削減

#### ② サイズ軽量化

フライドチキンのパッケージサイズを小さくし(長さ240mm→230mm)、プラスチック使用量を約1.5トン/年削減



#### ③ 水溶性印刷の活用

ミートボールの包装材に使用している印刷インクを油性インクから水溶性インクに変更し、包装材製造時のCO<sub>2</sub>排出量を約3.5トン/年削減



#### ④ 再生PET樹脂の活用

生ハムの包装材に使用しているPET樹脂を、回収されたペットボトルなどのリサイクル材からつくられた再生PET樹脂に置き換え



## 2018年度生産拠点のおもな取り組み

### 食品廃棄物削減

●三重工場  
食品残さの分別を徹底することで飼料としてリサイクル処理が可能となり、食品廃棄量を削減しました。

●プライムフーズ(株)  
煮豚の加熱工程から発生するラードをメンチカツなどほかの製品の原材料として活用しています。

●プリマルーケ(株)  
製品の搬送ラインに落下防止ガイドを設置し、製造工程での歩留まりを向上させました。

### 廃プラスチック削減

●プライムフーズ(株)  
工場内で使用しているプラスチックシートのサイズを見直し、可能な限り最小化して廃棄量を削減しました。

●秋田プリマ食品(株)  
材料処理の工程に高感度のX線検査装置を導入し、原料肉中の骨を除去することで、包装工程での包装のやり直しによるロスを削減しました。

### エネルギー使用量削減

●北海道工場  
凍結原料肉の在庫削減に取り組み、凍結保管庫を冷蔵保管庫へ変更することにより電力使用量を削減しました。

●茨城工場  
コンプレッサーの稼働台数制御、フォークリフトの台数削減により電力使用量を削減。照明のLED化も進めています。

●鹿児島工場  
高効率のボイラーやコンプレッサーへの更新を進めて、重油使用量、電力使用量を削減しました。

●プリマ食品(株)  
物流倉庫の屋根に遮熱塗料を塗布。電力会社への屋根貸与によるソーラーパネルの発電を開始しています。

### 水使用量削減

●三重工場  
原料肉塩漬工程の冷却水を循環方式に変更して、水使用量を削減しました。

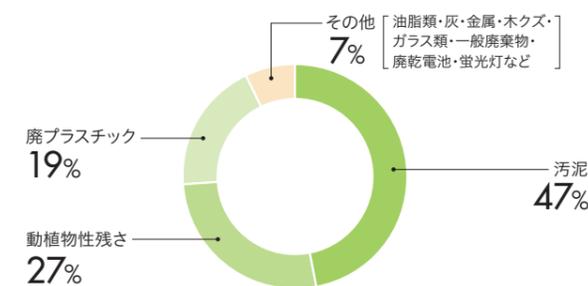
●茨城工場  
ウイナーカット機のナイフを洗浄しやすい形状に変更して洗浄水量を削減しました。

## 環境データ ▶P.28 主要データ

### リサイクル率



### 2018年度廃棄物排出量内訳



### 輸送エネルギー量の推移



### 営業車両燃費(年平均)



# 環境マネジメント

## 環境計画・目標・実績

重点取り組み事項に特定した環境負荷の低減策のうち、数値化できる課題は継続的な改善が進むよう具体的な数値目標を設定し、その成果を管理しています。

環境の重点取り組み事項一覧表(抜粋)

商品ライフサイクル	重点取り組み事項	環境影響	おもな取り組み
原料	養豚・養牛・養鶏場の悪臭、排水、騒音など	地域環境問題	環境法令チェックシートによる管理
	養豚・養牛・養鶏における排泄物からのメタン排出	温暖化・気候変動	メタン回収技術調査
調達	梱包材(プラスチックシート)廃棄	廃棄物問題	リサイクル処理
開発	商品販売後の包装材の廃棄	廃棄物問題 海洋汚染・生物多様性への影響	商品包装の軽量・薄型化および包装素材の環境技術の導入 素材、環境情報提供に関する承認プロセス
生産	製造過程で排出される製品廃棄物	廃棄物問題	工程改善活動、歩留まり向上管理
	製造工程でのエネルギー使用に伴う温室効果ガスの排出	温暖化・気候変動	工程改善活動、生産効率向上、省エネ設備などの導入推進、再生可能エネルギーの活用
	製造工程での水使用	天然資源枯渇	工程改善活動、生産効率向上、節水設備などの導入
	工場排水の排出	水土汚染・生物多様性への影響	排水処理設備の適正管理
	冷蔵冷凍設備からのフロン漏洩	温暖化・気候変動	自主点検、定期点検
物流	冷蔵冷凍設備によるエネルギー使用	温暖化・気候変動	設備の適正管理、更新
	冷蔵冷凍設備からのフロン漏洩	温暖化・気候変動	自主点検、定期点検
	物流車両の燃料消費に伴う温室効果ガスの排出	温暖化・気候変動	物流効率改善、共同配送、モーダルシフトの推進
販売	不良・返品による商品廃棄	廃棄物問題	商品減耗、不良ロス、返品商品の管理・低減
消費	お客さまによる商品廃棄	廃棄物問題	食育事業における食品ロス問題の啓発
管理	オフィス業務によるエネルギー使用	温暖化・気候変動	省エネ活動の推進
	屋外タンクからの油類、薬品の流出	水土汚染・生物多様性への影響	日常点検、緊急時対応
その他	環境負荷低減につながる技術研究	—	環境技術の調査研究
	環境コミュニケーションの拡充	—	環境情報の積極的開示(統合報告書・Webサイト)

おもな環境目標

環境方針	重点取り組み事項	取り組み指標	単位	2018年度目標	2018年度実績	評価	達成率	2019年度目標	2020年度目標	
廃棄物の削減	製造工程から排出される廃棄物の削減※1	廃プラスチックの廃棄量低減(廃棄物量/生産数量)	kg/トン	19.0	22.8	×	83%	19.0	18.8	
		食品廃棄物の廃棄率低減(廃棄物量/原料仕入量)	%	2.26	2.37	×	95%	2.26	2.24	
エネルギーの削減	製造工程のエネルギー削減※1	エネルギー使用量原単位(原油換算値/生産数量)	ℓ/トン	307	276	◎	111%	273	271	
		オフィス・ユーティリティのエネルギー削減※2	電力使用量	千kWh	2,322	2,088	◎	111%	2,073	2,051
		物流におけるCO2排出量削減	エネルギー使用量原単位(原油換算値/取り扱い数量)	ℓ/トン	5.97	5.34	◎	112%	5.60	5.46
水の削減	工場の水使用量(井戸水、上水道)削減※1	水の使用量原単位(水使用量/生産数量)	m <sup>3</sup> /トン	18.7	16.7	◎	112%	16.7	16.4	

※1 プリマハム(株)生産拠点4工場、秋田プリマ食品(株)、プリマ食品(株)、プライムフーズ(株)、四国フーズ(株)、熊本プリマ(株)、プリマルーケ(株)  
 ※2 プリマハム(株)品川本社、近畿センター