

CSR 方針 4 品質安全

製品の安全性に関して先端的な扱い手となります。

基本的な考え方

当社グループでは顧客からの「安心かつ安全に使える」という要求に応えるため、品質保証体制を確立し、安全・安心な製品の供給を重視しています。

品質／食品安全方針

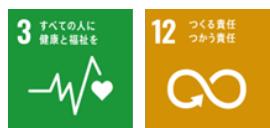
わたしたちは、お客様に安心して使っていただける製品をご提供するために、次の方針を実行いたします。

1. わたしたちは、お客様とのコミュニケーションを大切にし、お客様のニーズを具現化し、満足いただける製品を提供できるよう努めます。
2. わたしたちは、研究・開発、原材料調達、製造、物流、販売、事務管理に至る全てで、各自の職務、役割を確実に行い、お客様に信頼される品質の製品とサービスを提供いたします。
3. わたしたちは、関連する法律、規制を遵守し、安全で高品質の製品を提供できる品質保証システムを確立し、継続的な改善を図ります。

ステークホルダーとの関係性

顧客に安心して使っていただけたこと、カスタマーサクセスのために価値ある製品を提供し続けることを目指しています。

貢献を目指す SDGs



当社では、製品の品質に関しては、顧客に安心してご使用いただけるよう、原料の受け入れから製品出荷までバーコードを使用したトレーサビリティーシステムを採用しています。製品ロットから、製造記録、製品検査結果、その製品に使用された原料のロット、原料の受け入れ検査結果までトレース可能となっています。

使用する原料は、規格、アレルギー、残留農薬等の品質・安全情報を確認しています。香料化合物においても食品衛生法、消防法、労働安全衛生法（安衛法）、化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律（化審法）等の関連法規への適合を確認しており、常に品質が担保された原料を使用し、その品質を製品につ

なげることで、安全・安心な製品を提供するとともに、環境への影響にも配慮した製品づくりを行っています。

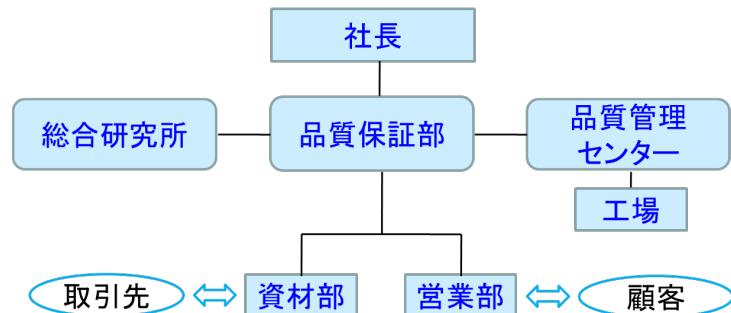
香料成分の化学物質としての情報管理を積極的に実施しており、GHS (The Globally Harmonized System of Classification and Labelling of Chemicals : 化学品の分類および表示に関する世界調和システム) 対応の SDS (Safety Data Sheet) を発行し、法規制対象物質に関する情報を開示して顧客に安全にご使用いただける製品の提供を行っています。

また、トレーサビリティーシステムによって情報のトレースを可能にすることにより、顧客からのお問合せに対する回答時間の短縮を目指し、持続可能な情報提供を行っています。

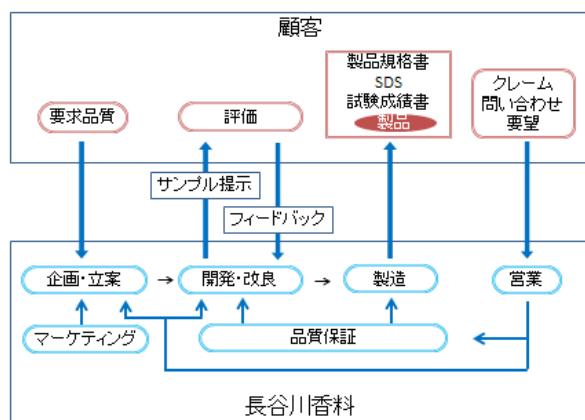
推進体制・ガバナンス

顧客と消費者に対して香料製品の品質と安全を保証するため、代表取締役社長直轄の品質保証部を中心とした品質保証体制を構築し、顧客とのコミュニケーションを大切にすることで、品質・安全に対する活動を推進しています。当社で使用する原料は全て登録制として、品質・安全性を確認できた原料のみを使用したサンプルワーク、製品製造を行っています。顧客に提供する製品は全て完成検査を実施し、高品質な製品提供に注力しています。

当社の品質保証体制



顧客とのコミュニケーション



原料から製品までの品質管理

原料		開発		製造		製品
原料登録	試作	サンプル提供	原料受入れ	製造	品質検査	フォローアップ
全ての原料は法規の適合や安全性の確認を行い、承認された原料だけが使用できる原料として登録されます。	登録された原料を使用して、顧客の要望に合った香料製品を開発します。	法規や規制に基づく表示情報や安全性情報を確認し、安全・安心なサンプルワークを行います。	工場に入荷される原料は全て受入検査が実施され、当社規格に合致していることを確認します。2021年度には約9,000品の原料検査を行っています。	FSSC22000運用とバーコードシステムを活用した製造管理により、高品質な製品製造を実施します。	全ての製品は製造バッチごとに完成検査を実施し、製品ごとに決められた規格に合致していることを確認します。2021年度には約25,900品の製品検査を行っています。	顧客へ販売した後も、クレームや問い合わせに対応します。

・品質保証部

購入する原料の段階から法規への適合性を確認し、顧客に安心して使っていただける製品を提供しています。日本国内の法規への適合はもとより、海外の顧客への対応として輸出品においては輸出先の法規を確認し、それぞれの国・地域の法規に適合した製品を提供しています。

さらに当社では、顧客に対して迅速かつ正確な情報を提供するために、製品規格書の自動化（IT化）を推進しています。

・品質管理センター

深谷・板倉の両工場の品質管理センターでは、工場内の品質システムの管理や工場で製造する製品や購入した原料の品質検査などを行っています。安定した品質の製品を顧客に提供するために、工場内で取り扱う全ての製品・原料の品質を検査しています。

品質検査においては、製品・原料の品質確保のために必要な検査機器の導入を進め、全ての検査を自社で実施できる体制を整えています。検査結果は自動転送システムにより、検査機器から自動でコンピューターシステムへ転送され、測定、合否判定、検査票発行を全自動（IT化）で行い、データの改ざん防止にも役立っています。また、香りを扱う企業として官能検査員の養成にも力を入れています。香りをかぎ分ける訓練を積み、社内の認定試験に合格した者だけが官能検査員として官能検査に携わっています。

・ ISO9001

当社では、1998年に品質マネジメントシステムの国際規格 ISO9002 の認証を工場で取得し、2003年にISO9001認証に移行、2007年には範囲を全社に拡大して認証取得しました。代表取締役社長をトップマネジメントとし、事業活動に携わる全ての従業員が協力し、全員参加型の品質活動を行っています。

2012年の食品安全マネジメントシステム FSSC22000 取得を機に、ISO9001とFSSC22000の統合マネジメントシステムを展開してきましたが、現在では、各部門で最適な規格に絞り込んで活動を行うために、本社・支店・営業所、総合研究所、フレグランス製造工場をISO9001の対象範囲とし、フレーバー製造工場は2019年よりFSSC22000認証のみに変更しています。

また、中国では上海で2004年、蘇州で2010年にISO9001を取得し、品質活動を行っています。

- ・FSSC22000

当社では、2012年にフレーバー関連の全部門において食品安全マネジメントシステム FSSC22000 の認証を取得しました。GFSI（Global Food Safety Initiative）に承認された国際規格の認証を取得することで、食品安全に関わるリスクの低減や国内のみならず海外の顧客にも認められる安全・安心な製品の提供を行っています。

FSSC22000 が食品安全に特化した規格であることから、2019年よりフレーバー製造工場のみの認証取得に変更しています。

また、海外子会社においても、食品安全に関する国際規格認証を現地で取得しています。

海外子会社 食品安全に関する国際規格認証取得状況

拠点	認証の種類、(取得年)
中国	FSSC22000 (2012年) (食品香精製造を行う蘇州のみ)
マレーシア	HACCP (2011年)、ISO22000 (2013年)、FSSC22000 (2014年)
米国 (カリフォルニア州3拠点)	BRC(British Retail Consortium)グローバル食品安全規格認証 (2拠点、それぞれ2012年、2019年) SQF(Safe Quality Food)食品安全コード (第8.1版) 規格認証 (1拠点 2013年) (BRC、SQFいずれもGSFI承認認証規格の一つ)

- ・内部監査

全部署を対象とした品質・食品安全内部監査を年1回実施しています。内部監査員として教育を実施し、認定された従業員を内部監査員として従業員同士で監査を実施することにより、普段気が付かない細かな改善点や業務の無駄の排除に役立っています。指摘事項は他部署へも水平展開を行い、全部署の継続的な改善を図っています。

- ・5S監査

深谷・板倉の両工場においては、品質管理センターのメンバーが製造工場内に入り、5S（整理、整頓、清掃、清潔、躰）に基づく衛生監査を行っています。工場内の衛生管理は食品安全の基本であり、異物混入や微生物汚染の防止に役立っています。

また、中国（上海、蘇州）においても5S管理委員会による定期的な巡回、監査を行っています。

- ・マネジメントレビュー

1年間の品質・食品安全に関わる活動のレビューとして経営層への報告を行っています。1年間の活動を振り返り、さらに経営層からの決裁や課題を受けることで、継続的な改善活動を行っています。

- ・コンプライアンスへの取り組み

高品質の製品を顧客に提供するためには従業員の意識が重要であると考え、コンプライアンス意識の向上に向けた活動を行っています。当社では入社時や昇格時に品質に関する教育を繰り返し実施しています。特に、法規情報は日々更新されるため、業界団体や様々なメディアから常に情報を収集し、社内インターネットや定期研修会、各種勉強会を通じて、従業員に対し迅速に法規関連情報を伝達できるように取り組んでいます。こうした情報は社内インターネットに掲載することにより従業員がいつでも確認できるよう

になっています。深谷・板倉の両工場では食品安全に関する勉強会を定期的に開催し、従業員のコンプライアンス意識の向上を図っています。

・内部ハラール委員会

イスラム圏の顧客からの要望に対応するため、東南アジアへの輸出品はハラール認証を受け、安全・安心な製品の供給を図っています。営業、研究、生産等の関連部門から委員を選出して内部ハラール委員会を設置し、中国や東南アジアの拠点ともハラール関連の情報共有を行うとともに、ハラール認証の維持管理を行っています。また、当社では、NPO 法人日本アジアハラール協会とアドバイザー契約を結び、様々な問題の解決を図っています。

・クレーム発生時の対応と品質管理委員会

クレーム発生時には品質関連部門が連携して発生原因と対策を明確にし、顧客への迅速な対応を行っています。重大なクレームが発生した際には速やかに経営層に報告し、顧客の視点で適切な措置を講じます。クレーム情報は品質管理委員会で共有し、関連部署へ水平展開を図り、再発防止に役立てています。製造時のトラブルが発生した際もクレーム対応と同様に原因と対策を明確にして、品質管理委員会で情報共有を行い、再発防止に役立てています。

リスク・機会と戦略

リスク

- ・製品の品質不備に伴う信頼低下

機会

- ・製品の品質向上に伴う信頼向上

戦略

- ・老朽化設備に対する投資
- ・検査員の検査技能のレベルアップ
- ・製造方法や製造条件の見直し
- ・製造者の教育及び研修による製造技能のレベルアップ
- ・生産体制（供給体制）の強化
- ・検査票発行の全自動化（DX化）の促進によるリードタイム短縮
- ・製造担当者の官能検査部門研修における香気判定レベルの向上

推進体制の継続的な強化

- ・香料業界の発展と業界を取り巻く環境への対応の強化

常に変化する法規情報への対応や香料業界全体の発展のために、積極的に各国の業界団体への委員派遣を行っています。当社では、日本香料工業会や日本食品添加物協会などの国内団体や、日本香料工業会の特

命委員として IFRA や IOFI といった国際的な業界団体へも参加しています。業界を取り巻く様々な規制に対して業界全体として迅速かつ適切な対応を行い、香料業界全体の発展のために活動を行っています。また、中国では CAFFCI（中国香料香精化粧品工業会）、米国では FEMA（米国食品香料製造業者協会）に加盟して委員を派遣し、業界団体活動に参加しています。

- ・研究開発における品質への対応の強化

様々な法規制は日本国内のみならず、海外においても常に変化しています。こうした変化にいち早く対応し、製品への対応や顧客への情報伝達を行うためにも、業界団体活動へ積極的に参加し情報収集を行う必要があります。収集した情報は社内データベースに登録し、速やかに製品情報として反映されます。更新された情報は研究員がいつでも参照でき、常に新しい情報に基づいた製品開発が可能となるほか、顧客への情報提供としても活用しています。

- ・製造工程における品質への対応の強化

製造工程においては常に一定品質の製品をつくることが求められています。当社では全ての原料と製品にコード番号を割り当て、これをバーコード管理することで原料の誤投入や製品の取り違えを防止しています。また、調合香料工場や粉末工場では原料の計量や製品充填に使用する秤は計量データがシステムに記録され、バーコード管理と併用することで製造管理やトレーサビリティーに役立てています。工場では IT 化技術の導入により、常に定められた品質の製品を提供することを目指しています。

2021 年度の主な取り組み

ISO9001 及び FSSC22000 の定期監査を受け、重大な指摘はなく規格の維持が承認されました。ハラール認証においても監査が実施され更新が認められています。

食品安全への取り組みとして、工場内の監視カメラの増設、入退室管理システムの導入、防鼠対策機器の設置を進めています。当社で使用する原料は世界中から入荷するため、資材部と協力し受入照合作業の強化を図りました。工場から得意先へ直接サンプル送付を推進し顧客サービス向上に努めました。また、工場では業務の改善提案制度を実施しており、当年度も従業員から年間 1,500 件程度の提案が提出されています。従業員一人ひとりが品質・食品安全に対する意識を持って製品提供に取り組んでいます。食品向け香料製造に従事する従業員は HACCP 講習を受講し、食品安全に対する知識及び意識向上に取り組んでいます（深谷事業所における 2021 年度 HACCP 講習受講者数：12 名）

また、ISO9001 や FSSC22000 においても講習を行い、各部門の従業員の品質及び食品安全システム要件に関する認識と運用向上に取り組んでいます。（FSSC22000 講習：2 回実施、受講者数 92 名、ISO9001 内部監査員セミナー 1 回実施、受講者 32 名）

今後に向けて

顧客の安全・安心に対する要求は絶えることはありません。顧客に信頼され続ける品質を目指し、品質保証体制の充実を図ってまいります。代表取締役社長直轄の品質保証部を中心に、生産部門の品質管理センターとの連携、さらには海外拠点の品質保証部門との連携を密にして、国内外の全ての顧客に満足いただ

ける品質の製品を提供してまいります。工場においては得意先からのクレーム削減や工場内不格品のさらなる削減のため、製法の見直しや作業改善に努めてまいります。品質向上と食品安全の維持のためISO9001、FSSC22000の認証を継続してまいります。

さらに、生産部門においては香料生産を担う高技能者を育成するため、総合研究所での研修を積極的に行いスキルアップを図ります。品質管理センターにおいては検査員のレベルアップを図り、検査体制の強化に努め、高品質の製品を顧客に提供することを目指します。

海外拠点においても、当社と同様に「生産に関わる従業員の教育訓練」「業務の改善提案システム導入」「生産部門での工程管理」を継続してまいります。