

Our Food

サプライヤーとのパートナーシップと食材の管理

マクドナルドの食材は、国内外のサプライヤーによって製造されています。安全で高品質な食材を確保するためにはサプライヤーとのパートナーシップの構築が必須です。それを前提にマクドナルドが定めた製造工程管理並びに品質管理のプログラムを実施することにより安全で高品質な食材を確保しています。

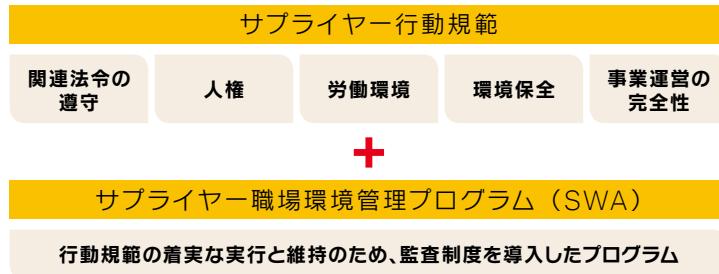
http://www.mcdonalds.co.jp/scale_for_good/our_food/food_safety/food_management/



■ サプライヤー基本原則

マクドナルドには「サプライヤー行動規範」という基本原則があります。これはマクドナルドとパートナーシップを組むための基本原則で、関係法令、人権、労働環境、環境保全、事業運営の完全性などの遵守が規定されています。

この行動規範に対する具体的な内容は「サプライヤー職場環境管理プログラム：SWA」としてまとめられ、その実施の検証のために監査制度も定められています。

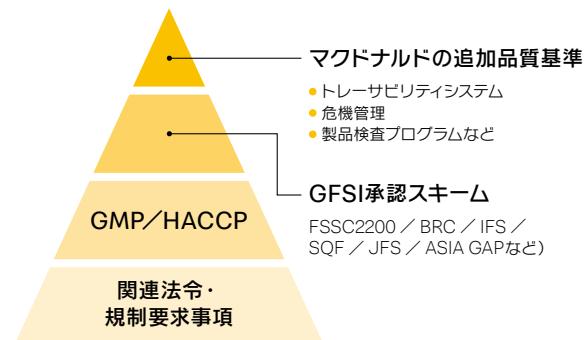


■ 食材の品質・製造工程管理

食材の品質は、製造工程における試験分析、官能評価によって確認されます。サプライヤーの管理を確認するためマクドナルドは定期的に抜き取り検査を実施し、微生物検査、理化学的試験分析を行っています。

製造工程の管理は、関連法令・規制要求事項をベースにGMP／HACCPによる世界食品安全イニシアチブ（GFSI）に準拠した食品安全管理システムにマクドナルドの追加品質基準を加えたマクドナルドサプライヤー品質マネジメントシステム（SQMS）によって実施されています。

※アニマルウェルフェアに関しては一部の種で実施しています。



Our Food

マクドナルド食品安全・品質マネジメントシステム

農場から店舗に至る品質保証は、国際規格に基づいた独自の品質・食品安全マネジメントシステムによって管理されています。システムの生産地、加工場、物流、店舗、それぞれの有効性を検証するため第三者による監査プログラムを導入しています。また、原材料から最終製品までの全工程の生産履歴の追求ができる「トレーサビリティシステム」を構築し、万が一のトラブルに対して、速やかな対応と原因追究を可能にしています。

http://www.mcdonalds.co.jp/scale_for_good/our_food/food_safety/quality_management/



農場

MGG

GAP (農場)

食品安全管理

など



加工

SQMS

HACCP (製造)

GMP

品質管理プログラム

など



物流／倉庫

DQMP

HACCP (物流)

GWP・GDP

QIP (品質検査プログラム)

など



店舗

ROIP

HACCP (店舗)

GCP

SSOP

など

監査プログラムによるシステムの有効性確認

Our Food



情報開示

皆さまに安心しておいしく召し上がっていただくために、商品のアレルギー・栄養・原産国情報を公式ウェブサイトおよび公式アプリでお知らせしています。商品のパッケージに付いているQRコードを利用していただくと簡単に確認いただけます。「栄養バランスチェック」「アレルギー検索」は、メニュー選びの際にお役立てください。

http://www.mcdonalds.co.jp/scale_for_good/our_food/allergy_Nutrition/



原産国情報

商品を構成する主要原材料の原産国、最終加工国をお知らせしています。

http://www.mcdonalds.co.jp/scale_for_good/our_food/allergy_Nutrition/#origin



アレルギー情報



すべての原材料を精査した結果によるもので、原材料の仕様変更や製造・調理工程における交差混入など、常に最新の情報をご提供しています。

http://www.mcdonalds.co.jp/quality/allergy_Nutrition/allergy2.php?id=1



栄養バランスチェック

1日に必要な栄養のうち、マクドナルドの商品がどれだけ補えるか（充足率）をチェックすることができます。管理栄養士による年代別アドバイスや栄養素の説明もあり、健康的な毎日にお役立ていただける食育コンテンツです。

https://www.mcdonalds.co.jp/products/nutrition_balance_check/



栄養情報



標準的な製品仕様と調理から「食品表示基準」（食品表示法）に基づく栄養分析の数値を基本とし、一部の食材は「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」（文部科学省）を引用し作成しています。

http://www.mcdonalds.co.jp/quality/allergy_Nutrition/nutrient2.php?id=1



アレルギー検索

アレルギー物質を原材料（食材）として使用しているかどうかを調べることができます。食品表示法にて表示が義務付けられている7品目と、表示が推奨されている20品目について調べることができます。

https://www.mcdonalds.co.jp/products/allergy_check/



※ QRコードは株テンソーウエーブの登録商標です

