

Food

食の安全・安心

生産地から店舗までの 品質保証体制

私たちがお客様へ提供する商品は、生産地から加工工場を経た食材が物流によって店舗に運ばれ、店舗で調理されたものです。この生産地、加工工場、物流、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。



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



トレーサビリティ

原材料から最終製品までの全工程の生産履歴を追求できるシステムを持っています。これにより、万が一のトラブルに対して速やかな対応と原因の追求を可能にしています。

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



農場

MGG ^{※1}

農地評価

水質管理

農薬・施肥管理

など



加工

SQMS ^{※2}

HACCP（製造）

GMP

製品検査プログラム

など



物流／倉庫

DQMP ^{※3}

HACCP（物流）

GWP・GDP

QIP（品質検査プログラム）

など



店舗

ROIP ^{※4}

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

※1 MGG：マクドナルド農業生産工程管理 ※2 SQMS：サプライヤー品質マネジメントシステム ※3 DQMP：物流倉庫品質マネジメントプログラム
※4 ROIP：店舗オペレーション改善プロセス

Food

食の安全・安心

食材の管理と サプライヤー基本原則



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

サプライヤーとのパートナーシップが 「責任ある調達」の基本

「責任ある調達」を行うためには、まず高品質な食材を生産する姿勢、技術、管理、社会的責任性を持つサプライヤーの存在が必須となります。そのために、私たちはサプライヤーに「サプライヤー行動規範」の遵守を求めています。これはサプライヤーが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、事業経営の完全性が規定されています。

行動規範の具体的な内容は「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、それに基づく実行と維持がサプライヤーに求められます。

サプライヤー行動規範

関連法令の
遵守

人権

労働環境

環境保全

事業運営の
完全性



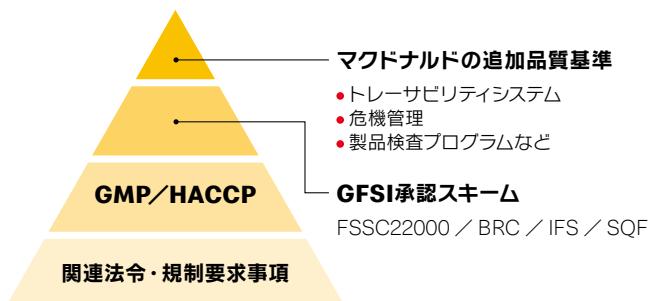
サプライヤー職場環境管理プログラム（SWA）

行動規範の着実な実行と維持のため、監査制度を導入したプログラム



食材の製造工程管理

食材の安全性と品質の確保は私たちの最優先事項です。そのため、官能評価、微生物検査、理化学検査などさまざまな検証・確認が実施されています。そして、製造工程の管理については、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。これは、関連法令・規制要求事項をベースに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ものです。



アニマルヘルス & ウエルフェア

動物の健康と福祉

私たちはサプライチェーン内の動物の健康と福祉に配慮し、一部の種で実施しています。私たちはサプライチェーンにおけるアニマルヘルス & ウエルフェアをどのように改善するかについて透明性のある情報を提供するという私たちの責任を真剣に受け止めています。

私たちのグローバル規模のサプライチェーンを活用することで、マクドナルドの取り組みを共有する牛肉、鶏肉、豚肉などの生産者の支援を得て、アニマルヘルス & ウエルフェアについての前向きな変化を促進しています。

GAP 農業生産工程管理

2010年よりレタス生産者とマクドナルドGAP認証取得の取り組みを開始しており、2019年からはGFSIにペンチマークされているGlobal G.A.P.とマクドナルドGAPを合わせたGlobal G.A.P. Plusを導入しています。その中には、土壌や使用する水についての調査、適切な畑の管理、農薬の取り扱いなど、生産工程を管理するための100を超える要求項目があり、このきめ細やかさが食の安全をより確実なものにしています。

Food

食の安全・安心



アレルギー・栄養・原産国情報

皆さん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コードをご利用いただくと簡単にご確認いただけます。「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。



https://www.mcdonalds.co.jp/scale_for_good_food/allergy_Nutrition/



アレルギー・栄養・原産国情報

アレルギー情報

日本の食品表示基準(食品表示法)にて表示が義務付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21品目を対象としてお知らせしています(2020年12月現在)。原材料の仕様変更や製造・調理過程における混入などを随時反映し、常に最新の情報をご提供しています。2020年12月より、食品表示基準の改定に対応し、「アーモンド」の情報をご確認いただけるようになりました。

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。

原産国情報

主要原料の原産国や最終加工国のお問い合わせ
しています。『主要原料原産国』は、「外食における
原産地表示に関するガイドライン」(農林水産省)
に準拠し、作成しています。

英語版のアレルギー・栄養情報

2020年9月末より、商品のアレルギー・栄養情報が英語でもご確認いただけるようになりました。ウェブページの最下部にある「日本語／English」で切り替えることができます。

栄養バランスチェック

1日に必要な栄養のうち、マクト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るだけの食育コンテンツです。



https://www.mcdonalds.co.jp/products/nutrition/balance_check/



アレルギー検索

公開しているアレルギー情報をもとに、28品目に該当するアレルギー物質が原材料（食材）として使用されているかどうかを調べることができます。安心してお召し上がりいただけるよう、メニューをお選びいただく際に役立てください。



※ QRコードは(株)デンソーウエーブの登録商標です。