

安心でおいしいお食事を

マクドナルドは、食の安全をすべてに優先させ、「安全・品質・衛生」に関する基準を設けるとともに、調達から提供までのそれに関わるすべての人が考えを理解し、倫理的で誠実な行動ができるシステムをこれからも維持・改良していきます。また、サプライヤーの皆さんに対し、共に成長するよいパートナーとして公平で倫理的な取引を行い、人・動物・環境・ビジネスにとって持続可能な食材の調達に尽力します。



生産地から店舗までの 品質保証体制

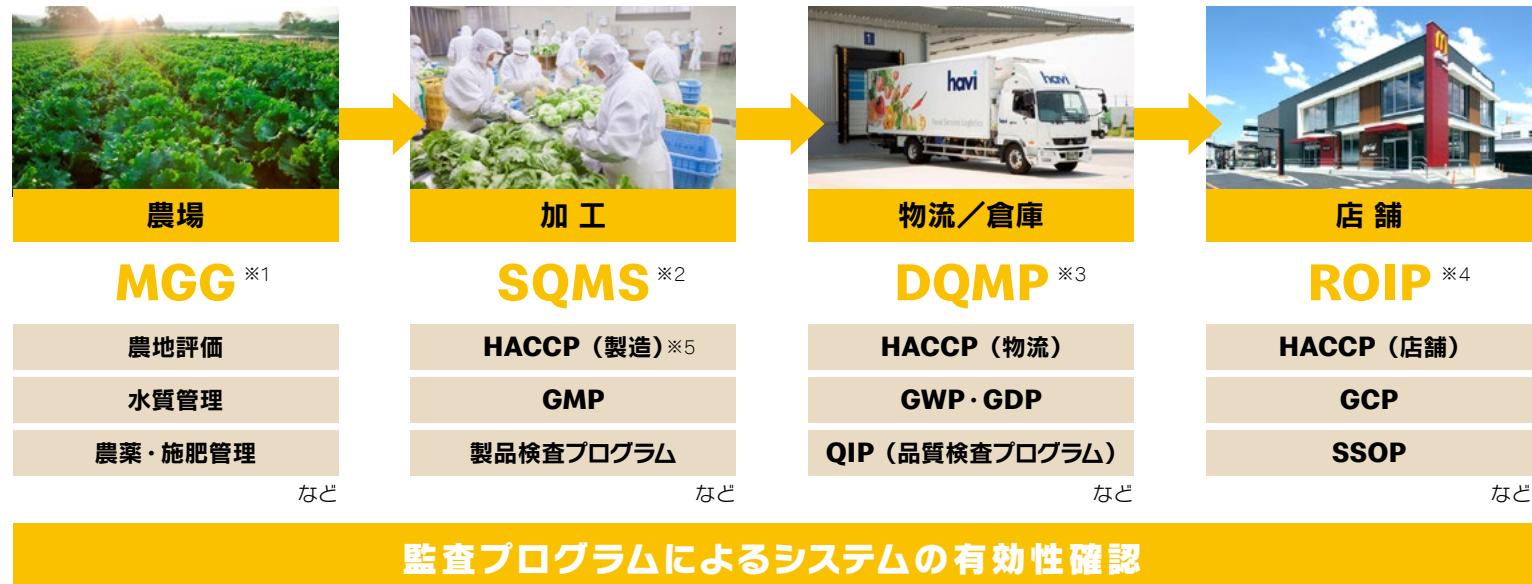
私たちがお客様へ提供する商品は、生産地から加工工場を経た食材が物流によって店舗に運ばれ、店舗で調理されたものです。この生産地、加工工場、物流、店舗に至る品質保証は、国際規格に基づいた独自の品質・食品安全マネジメントシステムによって管理されています。

 https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/food_safety/quality_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。



※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
※5 HACCP：危害要因分析重要管理点

食材の管理と サプライヤー基本原則



https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/food_safety/food_management/

責任ある調達の考え方

「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皆さまを非常に重要な存在と考え、「サプライヤー行動規範」の遵守を求めてています。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。また、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

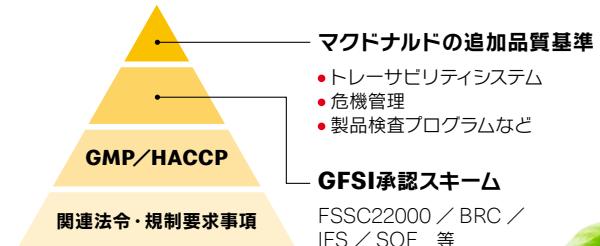
食材の管理の考え方

食材の安全性と品質の確保は私たちの最優先事項です。この実現には高品質な食材の安定した確保と、製造工程における管理が重要になります。マクドナルドではサプライヤーと一緒に、製造工程における厳しい管理体制や、より環境や動物に配慮した持続可能な調達を行っています。



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。そのために、官能評価、微生物検査、理化学検査など様々な検証・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、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

アニマルヘルス & ウエルフェア(動物の健康と福祉)に配慮し、一部でその対応を実施しています。また、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。グローバル規模のサプライチェーンを活用し、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 & ウエルフェアの促進を行っています。



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/beef/>



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ました。2019年からはGFSIにベ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、土壤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。

* 適正農業規範に関する国際標準



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/factory/lettuce/>

持続可能性を示すアクション

持続可能な マクドナルドの調達

環境保全に努め、働く人の人権に配慮した原材料を使用することは、持続可能な社会の実現につながると考えています。そのためマクドナルドでは、サプライヤーの皆さまと協力し、サステナブルレベルを取得した原材料の調達を積極的に進めています。



持続可能な食材の調達
(MSC認証、レインフォレスト・アライアンス認証、RSPO認証)
<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/>

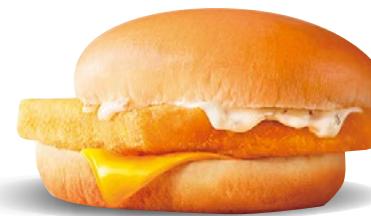


FSC認証
https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/environment/fsc_paper/



FSC®認証(森林保全)

森林の自然環境を守るために、マクドナルドでは森林環境に配慮して作られた資材の導入を推進しており、2021年に店舗でお客様に提供するすべての紙製容器包装類において「FSC認証」済み資材への切り替えを完了しました。また、店舗で使用している「トレイマット」もFSC認証紙を使用しています。



詳しくは
FSC®ジャパンのHPをご覧ください
<https://jp.fsc.org/jp-jp>



詳しくは
MSCジャパンのHPをご覧ください
<https://www.msc.org/jp>



詳しくは
レインフォレスト・アライアンスのHPをご覧ください
<https://www.rainforest-alliance.org/lang/ja>

MSC認証(水産資源保全)

人類共有の財産である水産資源を守るために、持続可能で環境に配慮した漁業で獲られた水産資源であることを示す「MSC認証」のアメリカ・ロシア産天然スケソウダラをフレオフィッシュに使用しています。

レインフォレスト・アライアンス認証(持続可能な農業)

コーヒー栽培は気候変動による影響を受けやすく、気候変動によって栽培に適した栽培地域が移動する懸念があります。これに配慮し、お客様に提供するコーヒー豆は、森林や生態系を守り、労働者に適切な労働条件を提供する「レインフォレスト・アライアンス認証」を取得した農園で栽培されたものを100%使用しています。

RSPO認証(持続可能なパーム油の調達)

パーム油は、世界で最も多く生産・消費されている植物油ですが、その生産は熱帯雨林や様々な生物の大規模な消失を招く恐れがあります。店舗で使用するフライオイルは、熱帯雨林や生物多様性、人々の生活に悪影響を及ぼさないことに配慮して生産されたことを示す「RSPO認証」を取得したパーム油を使用しています。

社外ステーク ホルダーとの連携

持続可能性の向上のために、マクドナルドは社外の有識者、NGOなどのステークホルダーとの協働が重要と考えています。

認証制度の普及については、国際的な環境保全団体であるWWFジャパンなどと協力し、トレイマットやSNSを通じて、それぞれの認証制度の背景にある環境・社会課題や意味を分かりやすく発信するキャンペーンを実施しました。



トレイマット(トレイに敷く紙)



サプライヤーとの パートナーシップ 考え方と取り組み

年間のべ約14億人のお客様をお迎えし、安全かつ最高のおいしさと品質の商品をご提供し続けるために、安定供給に関するあらゆるリスクへの対策や、環境課題や社会課題の解決に対する活動においても、サプライヤーの皆さまとの連携が不可欠です。

サプライヤーと目的を共有し、ともに実行することで強固な信頼関係を築き、様々な課題により大きなスケールでアプローチします。

 <https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/factory/>



サプライヤーとの連携

サプライヤーサミット

マクドナルドの成長プランをサプライヤーの皆さんに共有し、食品安全・品質、サステナビリティなどの目標を確認する場を設けています。

PLAN TO WIN

サプライヤーサミットで共有されたマクドナルドの成長と目標の実現に向けた活動プランをサプライヤーの皆さんとともに策定し、両者がともに成長することで、健全でより強固なサプライチェーンを築き上げていきます。

オールサプライヤー ギャザリング

さまざまな調達の目標の達成に向けたスムーズな連携のため、月に一度、すべてのサプライヤーが集まる会議をオンラインで実施し、現状の課題の共有や今後注力する取り組みについて意識合わせを行っています。

2021 Topics

品質管理点の強化

品質のためのさらなる取り組みをサプライヤーの皆さんと3ヵ年計画で行っています。1年目となる2021年には、食品の品質を維持するための重要なポイントの洗い出しと、その強化を行いました。

CODEX* HACCPによる 食品安全の再見直し

マクドナルドが定めている食品安全に対する様々な基準に対し、あらためて見直すことにより食品の安全の徹底に努めています。

* CODEX : 国際的な食品規格

ガバナンスと透明性の強化

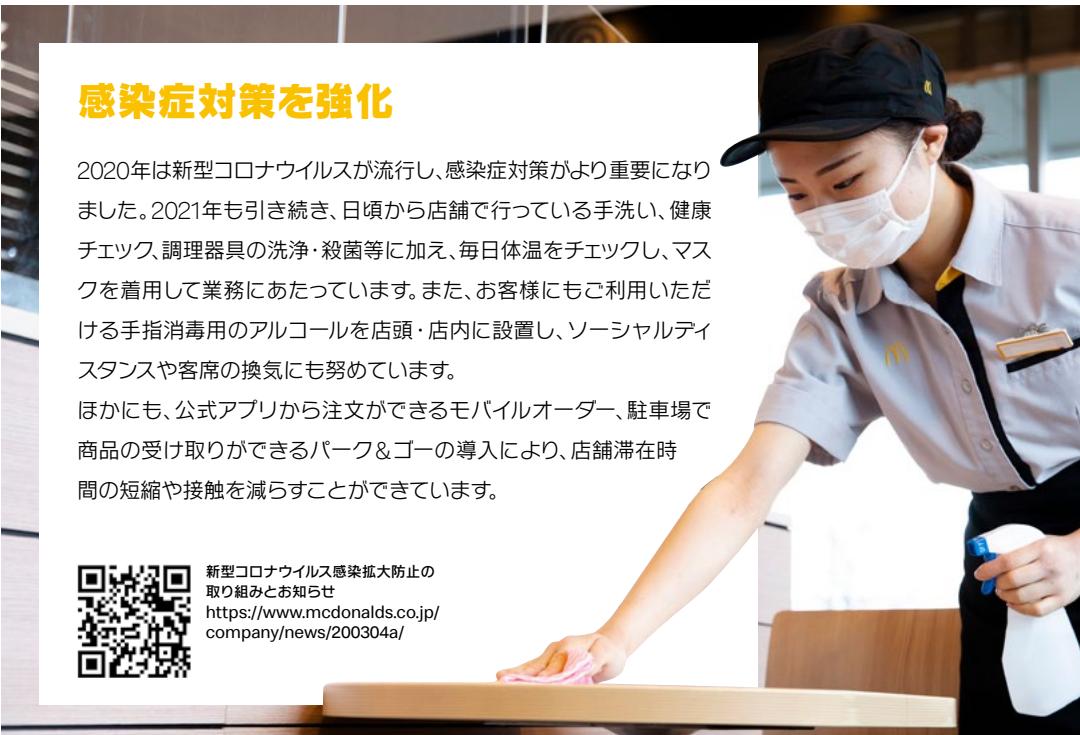
マクドナルドが求める様々な基準を徹底し順守していただくために、サプライヤーに関連する利害関係者とより円滑なコミュニケーションをすることで、ガバナンスと透明性の強化を目指した取り組みを行っています。

店舗の衛生管理の取り組み

店舗における食材の管理・調理・販売にいたる衛生管理は私たちにとって果たすべき重要な責任です。私たちは、お客様に安心してマクドナルドをご利用いただけるよう、日頃から健康や身だしなみ、そして手洗いや客席の清潔さに気を配り、衛生管理を徹底しています。



<https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/sanitation/>



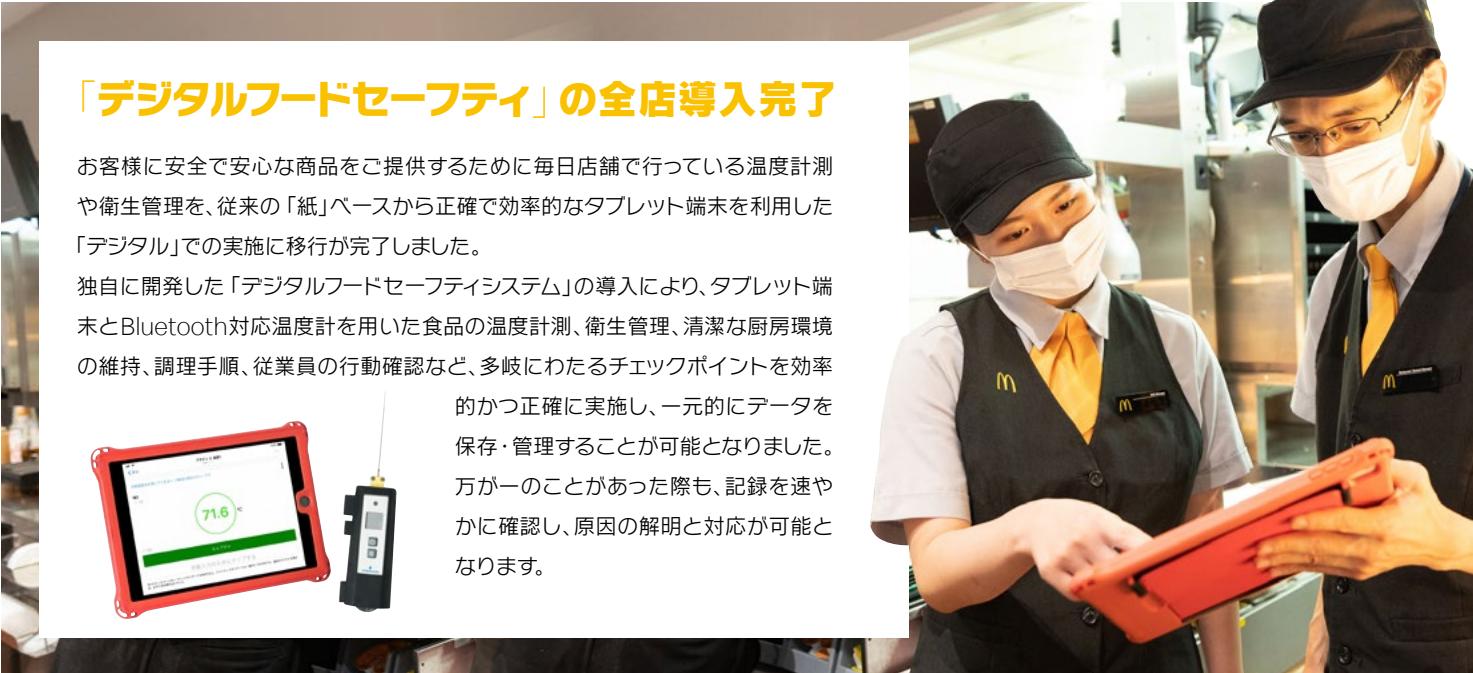
感染症対策を強化

2020年は新型コロナウイルスが流行し、感染症対策がより重要になりました。2021年も引き続き、日頃から店舗で行っている手洗い、健康チェック、調理器具の洗浄・殺菌等に加え、毎日体温をチェックし、マスクを着用して業務にあたっています。また、お客様にもご利用いただける手指消毒用のアルコールを店頭・店内に設置し、ソーシャルディスタンスや客席の換気にも努めています。

ほかにも、公式アプリから注文ができるモバイルオーダー、駐車場で商品の受け取りができるパーク&ゴーの導入により、店舗滞在時間の短縮や接触を減らすことができています。



新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組みとお知らせ
<https://www.mcdonalds.co.jp/company/news/200304a/>



「デジタルフードセーフティ」の全店導入完了

お客様に安全で安心な商品をご提供するために毎日店舗で行っている温度計測や衛生管理を、従来の「紙」ベースから正確で効率的なタブレット端末を利用した「デジタル」での実施に移行が完了しました。

独自に開発した「デジタルフードセーフティシステム」の導入により、タブレット端末とBluetooth対応温度計を用いた食品の温度計測、衛生管理、清潔な厨房環境の維持、調理手順、従業員の行動確認など、多岐にわたるチェックポイントを効率

的かつ正確に実施し、一元的にデータを保存・管理することが可能となりました。万が一のことがあった際も、記録を速やかに確認し、原因の解明と対応が可能となります。

店舗の安全・安心を支える取り組み

原材料の温度管理、調理時の温度計測はもちろんのこと、水質チェックやフライオイルの劣化測定など様々な検査により、日々安全性の確認を行っています。また、従業員が食品安全について正しく理解し実行できるように、「食の安全をすべてに優先させる」という企業理念を徹底して浸透させ、働く一人ひとりが“こころ”で判断・行動できる教育を実施しています。

また、店舗の衛生管理が適切に実行されていることを確認するために、第三者の専門機関による定期的な監査も実施しています。



クルーの体温測定

すべてのクルーは勤務前に体温を測定しています。発熱がある場合は、出勤を見合わせます。



手洗いの徹底

クルーは指からひじまで、丁寧な手洗いを徹底しています。



調理器具の洗浄・消毒

調理器具は定期的に洗浄・消毒し、常に清潔な状態で使用しています。



アルコール消毒の徹底

接触の多いドアの取っ手やお食事スペースなどのアルコール消毒を徹底しています。

情報開示

皆さまに安心しておいしく召し上がりいただくために、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。

アレルギー・栄養情報については、お客様のニーズにお応えできるよう英語版情報のご提供にも対応しています。

「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役立てください。



The screenshots show the McDonald's Japan mobile application interface. One screen displays a meal with nutritional information (calories: 390) and allergen information. Another screen shows detailed nutritional data for a meal item, including macronutrients and micronutrients. A third screen provides allergen information, listing various food items and their allergens. A fourth screen shows a search results page for allergens.

※ 画像はイメージです。お召し上がりの際は最新の情報をご確認ください。



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(2021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。

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情報をお知らせしています。『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。

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。



選択した商品
ビッグマック・マックフライポテト(M) /
30~49歳 女性/身体活動レベル 普通

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)として使用しているかどうか調べることができます。安心してお召し上がりいただけます。メニューをお選びいただく際にお役立てください。

