

## Food Quality & Sourcing

# 安心でおいしいお食事を

私たちは、食の安全をすべてに優先させます。そのため「安全・品質・衛生」において世界最高の食品管理システムを目指して、たゆまぬ努力を続けています。この理念を食材や資材の調達からお食事のご提供まで、それぞれに関わるマクドナルド、フランチャイジー、サプライヤーで共有し、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。



## 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、物流、店舗での調理までを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しています。



[https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/food\\_safety/quality\\_management/](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跡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。



農場

### Global G.A.P. Plus Add-on ※1

|         |
|---------|
| 農地評価    |
| 水質管理    |
| 農薬・施肥管理 |

など



加工

### SQMS ※2

|             |
|-------------|
| HACCP（製造）※5 |
| 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

### PACE ※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 Global G.A.P. Plus Add-on：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 PACE：カスタマーファーストとピープルファーストに根ざした、オペレーション改善およびコンサルティングプラットフォーム ※5 HACCP：危害要因分析重要管理点

## Food Quality & Sourcing

### 責任ある調達

# 食材の管理と サプライヤー基本原則

マクドナルドで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を重要と考えています。サプライヤーと一丸となって様々な取り組みを行っています。



[https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/food\\_safety/food\\_management/](https://www.mcdonalds.co.jp/sustainability/food/food_safety/food_management/)

## サプライヤー基本原則

「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 |
|---------|----|------|------|----------|

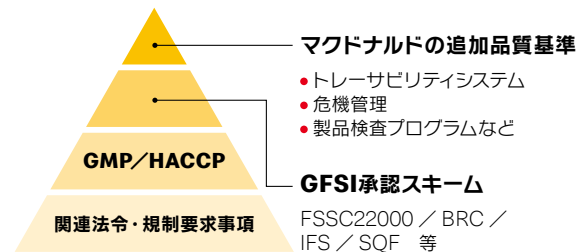


### サプライヤー職場環境管理プログラム(SWA)

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

## 食材の製造工程管理

品質保証のために、官能評価、微生物検査、理化学検査など、様々な検証・確認を実施しています。そして製造工程の管理は、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 & ウェルフェア

アニマルヘルス&ウェルフェア(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。そしてアニマルヘルス&ウェ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。

例えば、マクドナルドで提供している鶏肉はすべて、健康と福祉に配慮され飼育・処理された鶏を使用しており、今後もグローバル規模のサプライチェーンを活用し、生産者の支援を得ながら取り組みを促進していきます。

## 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ました。GAPには、土壌や使用する水についての調査、適切な畑の管理、農業の取り扱いなど、生産工程を管理するための100を超える要求項目があります。2022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 Add-onを導入しており、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  
※情報は2022年12月末現在



レタス生産者さん

私たちは日本マクドナルドヘタスを納入しており、2021年にはGlobal G.A.P.を取得しました。その過程においては品質のさらなる向上や持続可能性に向けた取り組みの推進を行い、結果としてグローバル市場でも選ばれる強い企業に成長できたと感じています。また日本マクドナルドとの交流がより増える中でフルーの皆さんにレタス畑へ収穫体験に来ていただく機会もあり、そこで得た気持ちは従業員のマインド変革や醸成につながりました。お客様の笑顔のために、従業員一同今後も心を込めたレタスをお届けしていきたいです。

## Food Quality &amp; Sourcing

## 責任ある調達

サプライヤーとのパートナーシップと  
持続可能性を示すアクション

## サプライヤーとのパートナーシップ

マクドナルドには、「サプライヤー」「フランチャイジー」「マクドナルド」が三位一体となりビジネスを支えているという「Three-Legged-Stool (3本脚の椅子)」の考えがあります。年間約14億人のお客様へ安心でおいしいお食事を提供し続けるためには、安定供給に関するあらゆるリスクへの対策、環境課題や社会課題の解決に向けた活動における、サプライヤーの皆さまとの連携が不可欠です。常に目的の共有や意見交換を行い、共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。



株式会社サングローブフード  
代表取締役社長  
安斎 良治さん

私たちは日本マクドナルドにレタスを納品しています。取引を開始した当時は丸玉レタスでしたが、日本初のカットレタスをご提案し、導入いただきました。現在では多くの飲食店がカット野菜を導入しています。このようにマクドナルドのシステムに沿った基準や技術が国内でのスタンダードになることは非常に多く、その一端に携われることが、私たちの喜びや強みにつながっています。また最近では、他サプライヤーの食品残渣を原料としたたいてい肥を農家にて使用するなど、サプライヤーの垣根を超えた取り組みができるのがマクドナルドならではの考えです。



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



## 持続可能性を示すアクション

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、サステナブルラベルを取得した原材料の調達を積極的に進めています。

## FSC® 認証 (森林保全)

店舗でお客様に提供している紙製の容器包装類とストローおよび木製カトラリー、トレイマットは、すべて森林環境や地域社会に配慮して作られたFSC認証を取得した紙・木材を使用しています。



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



## MSC 認証 (水産資源保全)

お子様からご高齢の方まで幅広い年代に人気のフィレオフィッシュ®に使用する白身魚。人類共有の財産である水産資源を守るため、日本マクドナルドはMSC認証を取得し、持続可能で環境に配慮した漁業で獲られた天然のアメリカ・ロシア産のスケソウダラを使用したフィレオフィッシュをお客様に提供しています。



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



## 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、気候変動により栽培に適した地域が今後移動していく懸念があります。日本マクドナルドがお客様に提供しているコーヒーは、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が栽培するコーヒー豆を100%使用しています。



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>



## 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。環境や地域社会に配慮して生産されないと、熱帯雨林や様々な生物の大規模な消失に直接影響を及ぼしてしまいます。日本マクドナルドが店舗で使用しているフライオイルは、持続可能なパーム油であるRSPO認証を取得しています。





## Food Quality &amp; Sourcing

# 店舗の衛生管理の取り組み

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、店舗においてもあらゆる面で衛生管理を徹底しています。



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



## 安全・安心を届けるサービス

お客様により安全・安心にご利用いただくために、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、毎身体温をチェックし、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低減、利便性の向上を行っています。

## 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。



## デジタルフードセーフティによる衛生管理

店舗では毎日、デジタルツールを活用した温度計測や衛生管理を行っています。独自に開発した「デジタルフードセーフティシステム」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誰もが効率的かつ正確に実施しています。

店舗で入力されたデータを一元的に保存・管理すると共に、関係部署が閲覧することが可能です。これにより、効果的なアドバイスや長期的な改善プランの策定、万が一のことがあった際の、速やかな確認や原因の特定、対応が可能になります。

