

東京フード株式会社 品質マニュアル

会社方針・会社目標

1 経営理念

私達は、チョコレート及び関連商品を通じて、安全・安心とおいしさをお届けし、喜びにあふれた健康で豊かな生活創りに貢献することを使命とします。

2、会社方針

(1)お客様中心主義

ISO、HACCP等を利用し、安全・安心を追求します。

お客様の声を聞き、お客様と共に歩みます。

セクション間の垣根をなくし、最大限のサービスを目指します。

(2)従業員の満足度向上

労働安全を第一とします。

人材の積極活用を進めます。

創造性を発揮し、明るく情熱を持って何事にもチャレンジ出来るよう、従業員の働く意欲の向上に努め、一人三役の活力を大切にします。

ゆとりと豊かさを与え、教育を行い、地域社会に貢献出来る社会人とします。

(3)法令遵守

コンプライアンス経営に徹します。

(4)環境整備(規律・礼儀・整理・整頓・清掃・清潔・美化)

これらを実現するため絶えず改善を行い、常に革新的姿勢を持って新しい価値創造に挑戦出来る、最大よりも最良の企業を目指します。

3、会社目標

予算達成。

基本品質のレベルアップ (基本技術の徹底追求、勝つ開発集団)

原料高構造の中での収益確保

(全体生産性の改善(10%)、高付加価値市場へのチャレンジ、付加価値額最大、経費最小)

経営者意識を持った人材育成 (適応力、自己啓発、思いやりの心)

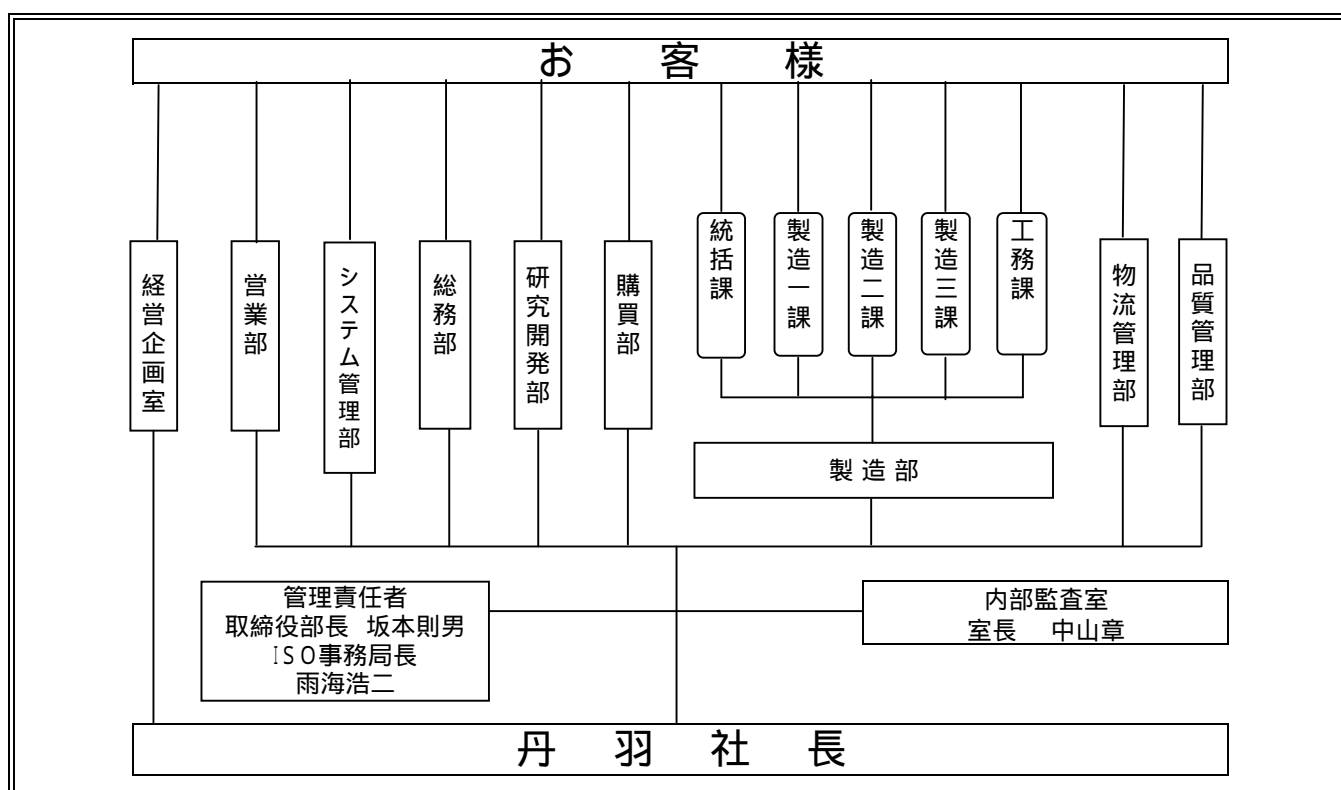
海外事業のスタート

安心安全の更なる強化

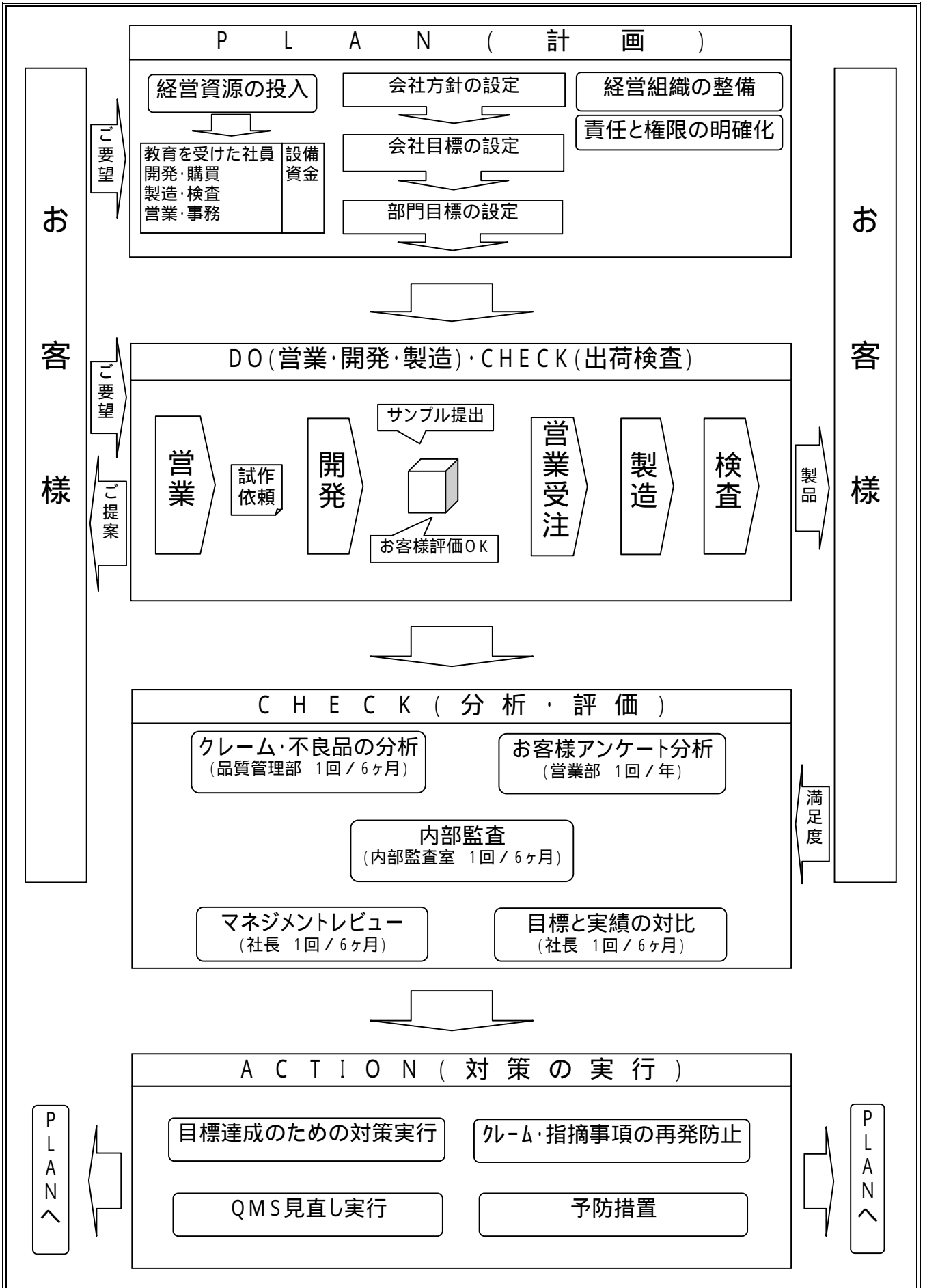
2012年1月

代表取締役社長 丹羽 弘

組 織



品質マネジメントシステム概念図(QMS)



業務運営上のマニュアル

文書名	内容	規格の要求事項
共通業務マニュアル	社長の業務、教育、内部監査、お客様アンケート、是正・予防処置の手順	4.2, 5.5, 5.6, 6.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.5
管理文書一覧表	管理対象の文書・様式の作成、改訂、審査、承認、利用、廃棄の手順	4.2.3
記録一覧表	記録の識別、保管、検索、保護、保管期間、処分の手順	4.2.4
個別業務マニュアル	営業・物流管理・購買・開発・製造・事務統括・工務・検査・不良品管理の手順	7.2, 7.3, 7.4.1, 7.6, 8.2.4

主要な品質記録

品質記録の内容	記録名	作成時期
お客様からの製品に対するご要望に関する合意の記録	注文書・試作品依頼書	受注時・試作依頼時
開発のレビュー・検証・妥当性確認の記録	試作配合表 生産立合シート	(レビュー)試作中 (検証)試作品提出前 (妥当性確認)初回生産時
識別(トレーサビリティ)の記録	PF(トレーサビリティ) PF(荷揃え状況照会) 出荷システム(荷揃え状況照会) 包装加工依頼&作業報告	荷揃え時 出荷時 包装依頼前
製品の監視、測定 of 記録	資材在庫実績 荷揃え実績 投入実績 工程検査実績 検査実績	原料在庫時 原料荷揃え時 チョコ原液製造時 チョコ加工時 品質検査時
是正処置の記録	顧客クレーム報告書 社内クレーム報告書 購買品クレーム報告書	是正処置の都度

製造・開発・検査設備

製造設備		開発・検査設備	
リファイナー	生チョコ製造装置	リファイナー	脂肪分析システム
コンチェ	チョコレート発泡装置	チョコレート小試作プラント一式	色彩色差計
モールド成型ライン	レボルピングパン	ベーカリー設備一式	マイクロスコープ
チップチョコ成型ライン		水分計(カルフィッシャー)	粘度測定装置
板チョコカッピング成型ライン		水分活性測定装置	粒子測定機
		総合物性測定装置	テンパーメーター
		レーザー回折式粒度分布測定装置	細菌検査設備一式

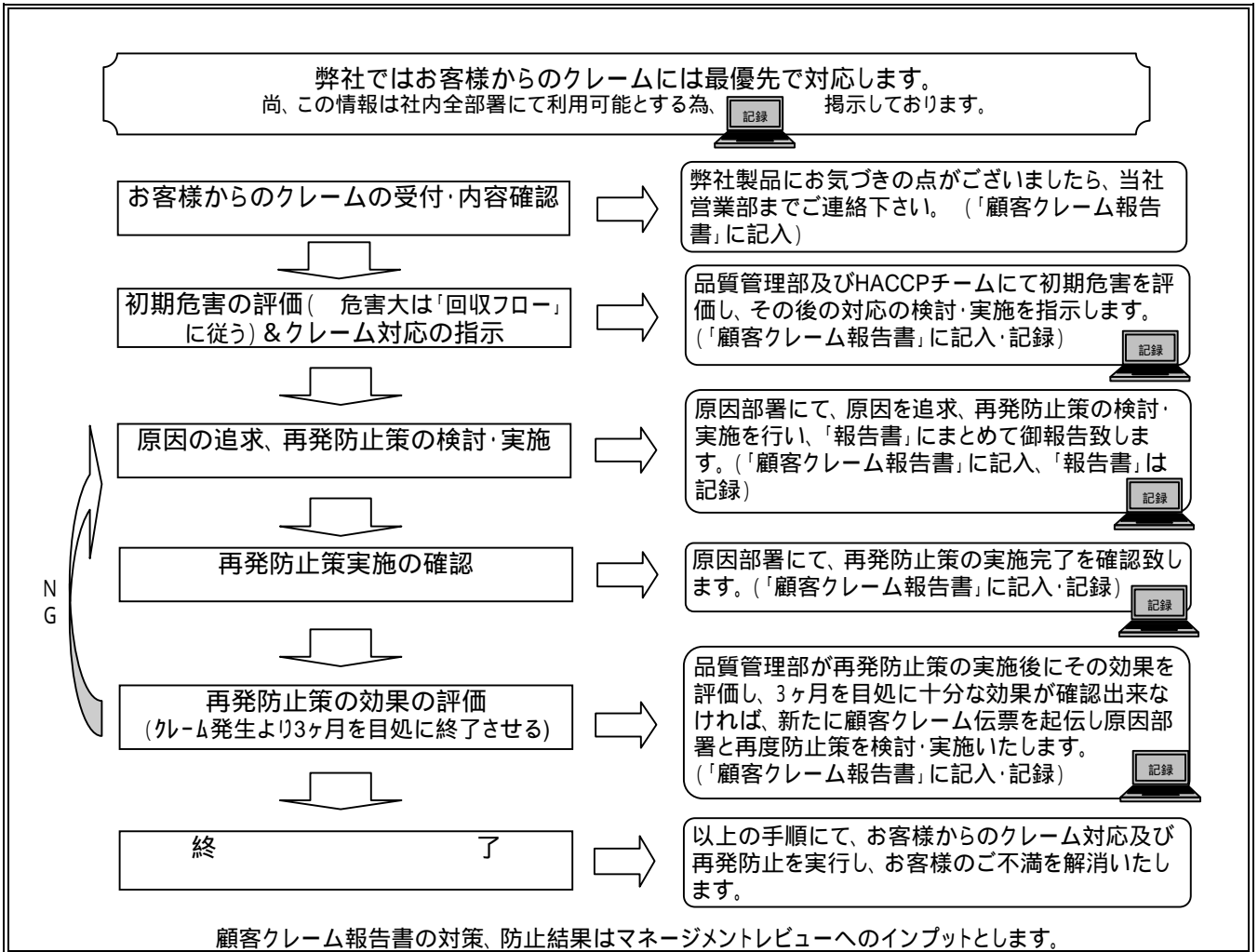
作業環境設備

虫進入防止用紫外線カットシール(全窓) 防虫カーテンによる間仕切り エアシャワー	温湿度管理設備
--	---------

取り扱い製品

<p>業務用チョコレート(コーティングチョコ・成型チョコ・サンドチョコ等) 機能性チョコレート(風味付け用の液状チョコ・粉状チョコ等) 生チョコレート・生チョコクリーム ホイップチョコ・ホイップチョコクリーム 菓子(レボルパン製品) 油脂を利用した食品素材</p>	<p>弊社では、お客様のご要望に合わせ、板チョコから始まり液状・粉状のチョコ、生チョコ、ホイップチョコ、チョコレートを利用したレボルパン菓子と、様々なチョコレートを製造します。 さらにはチョコレートという範疇にとどまることなく、常に油脂を利用した食品素材を考え開発します。</p>
--	--

お客様からのクレーム対応手順



お客様満足度アンケートのお願い

弊社では、お客様の声を何物にも代えがたい『宝』であると認識しております。
頂戴致しました『宝』は、必ずや弊社の更なる向上・継続的改善のために活用させていただき、顧客満足向上の為一丸となって精進を重ねていく所存です。
ご多忙の折、誠に恐れ入りますが、弊社についてのアンケートにご協力頂けますようお願い申し上げます。

品質マネジメントシステム適用範囲

- 1 部門
 - (1) 全社
- 2 製品・業務
 - (1) 製菓製パン素材及び菓子の開発・製造業務

東京フード株式会社

Ver 7.02
制定 2001年11月4日
改訂 2012年1月10日

承認	審査	起案
丹羽	坂本	雨海

〒300 - 4351 つくば市上大島1687 - 1
TEL 029 - 866 - 1587

FAX 029 - 866 - 1598