

## I 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

FSSC22000、AIB等を利用し、安心・安全を追求します。  
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なります。

#### (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

《強化内容》 **3C**hocolate

**Change** アメーバ経営の定着 ～利他の精神、部門別採算～

**Challenge**

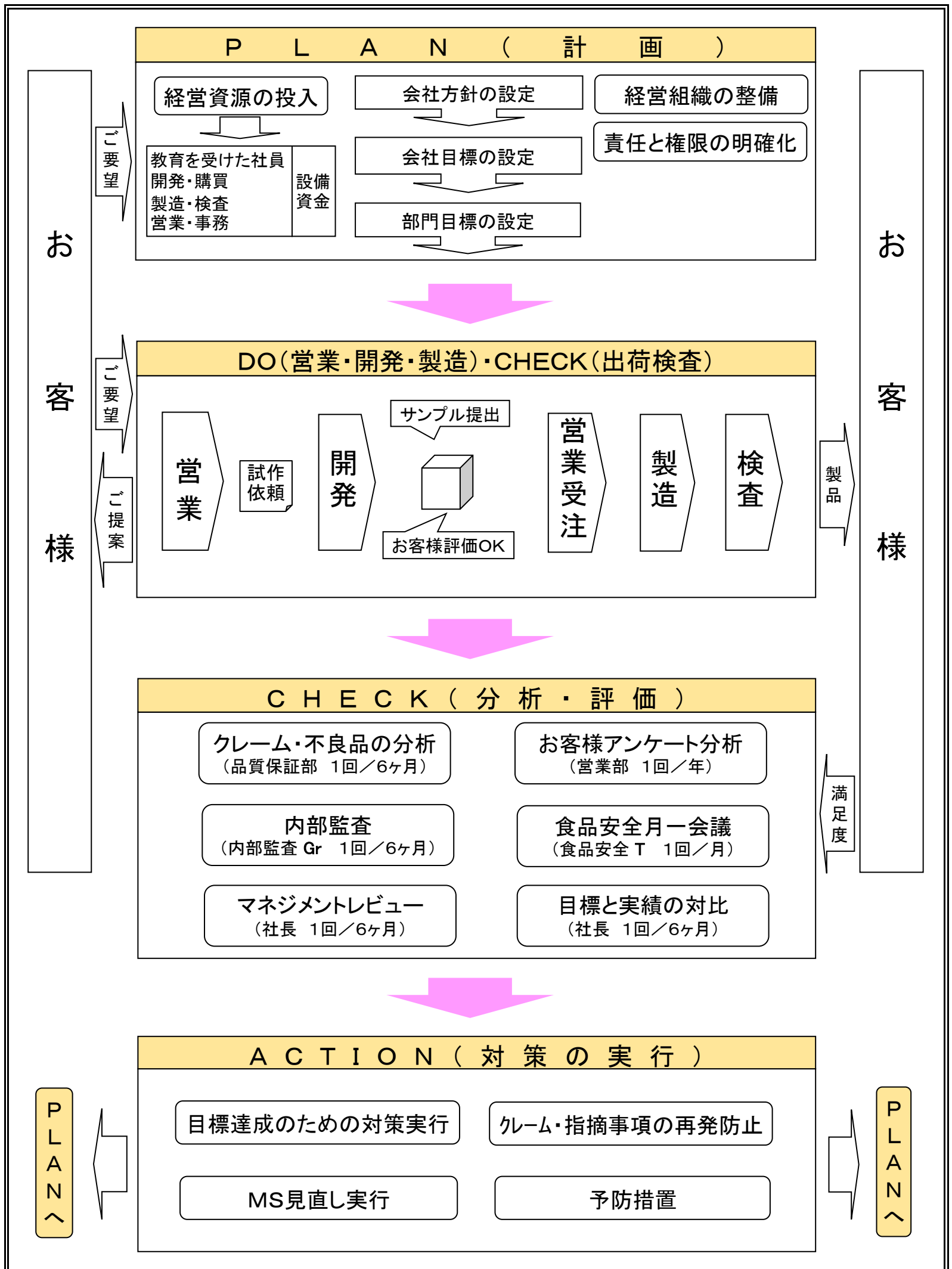
- ・無災害 1000日 以上
- ・安心安全 ～FSSC2200で学んだ「当たり前」の心～
- ・海外（台湾、インドネシア）進出

**Communication**

- ・笑顔溢れる職場作り
- ・リスペクト(尊敬し、認める)、思いやり

2017年1月  
代表取締役社長 丹羽 弘

## II マネジメントシステム概念図



### Ⅲ 業務運営上のマニュアル

文書名	内容
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
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
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
個別業務マニュアル	営業・物流管理・購買・開発・製造・生産管理・生産技術・工務・検査・不良品管理の手順

### Ⅳ 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	必要に応じて都度 荷揃え時 出荷時 包装依頼前
製品の監視、測定 of 記録	資材入庫実績 荷揃え実績 投入実績 工程検査実績 検査実績	原料入庫時 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	サイボウズ「顧客クレーム管理」 サイボウズ「社内クレーム」 サイボウズ「購買品クレーム」	是正処置の都度

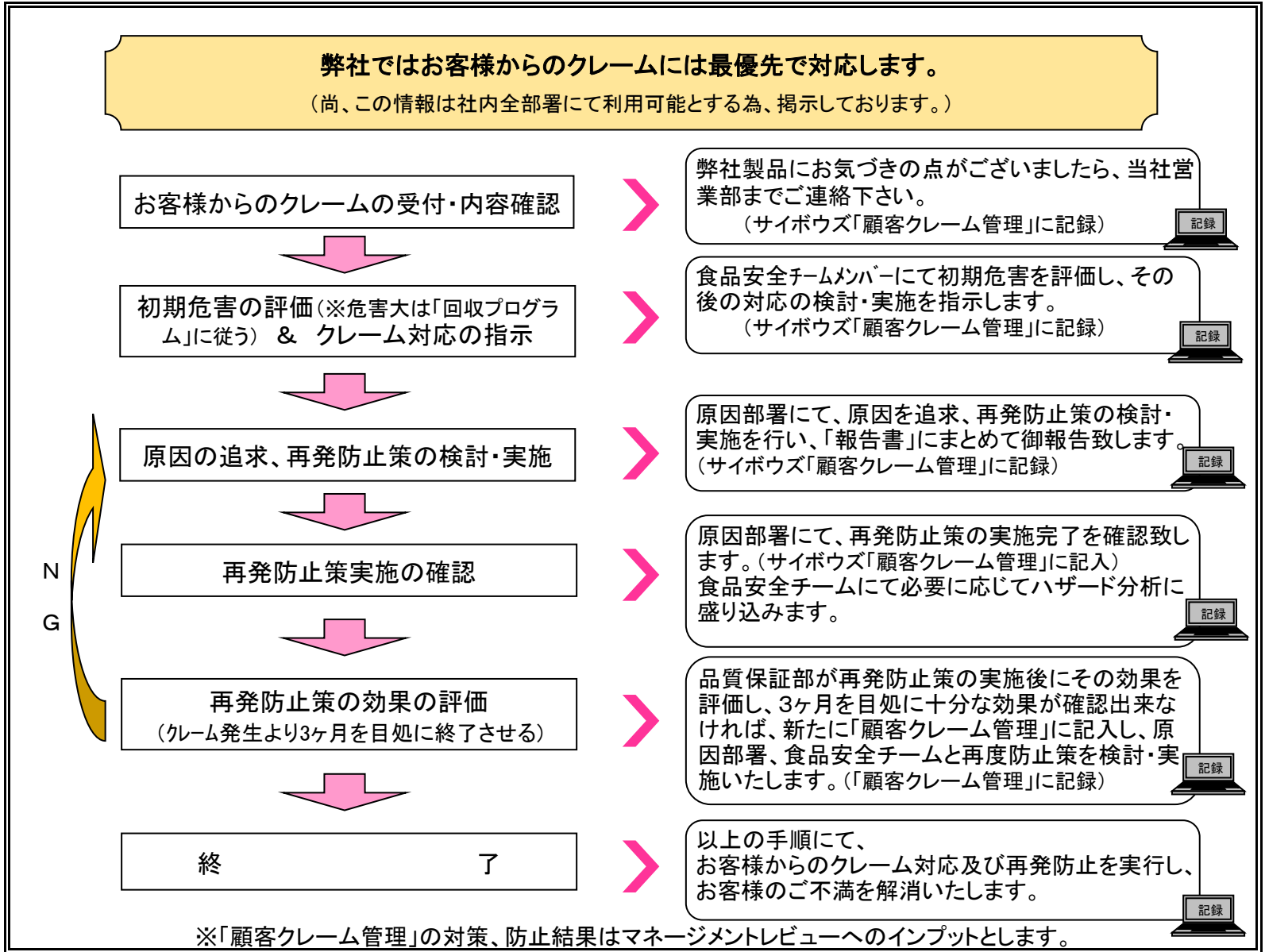
### Ⅴ 製造・開発・検査設備

製造設備		開発・検査設備	
リファイナー	チョコレート発泡装置	リファイナー	脂肪分析システム
コンチェ	レボルピングパン	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	縦ピロー包装機	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	横ピロー包装機	水分計(カルフイッシャー)	粘度測定装置
板チョコカッティング成型ライン	給袋包装機	水分活性測定装置	粒子測定機
生チョコ製造装置		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

### Ⅵ 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>
--	--

## VII お客様からのクレーム対応手順



## VIII 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。

## IX 食品安全マネジメントシステム適用範囲

### FSSC22000

業務用チョコレート、チョコレート利用食品、ガナッシュ 及び  
 油脂利用食品 (コーティング、フィリング、チップ、チャंक)の製造

**東京フード株式会社**

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

Ver. 11.01  
 制定 2001年11月 4日  
 改訂 2017年 4月 3日

FAX 029-866-1598

承認	審査	起案
丹羽	酒寄	食品安全 チーム