

2023年度マテリアリティ（重要課題）の達成状況

食の安全・安心

安全・安心な製品の提供

安全・安心な食品を提供するため国際規格に基づく製品品質維持向上の取り組みを継続的に推進します

◆主な取り組み

- ・ FSSC 22000の認証(食品安全の国際規格)を継続
- ・ 品質に関する従業員の意識向上のための食品安全衛生の教育等

◆2030年度目標	◆2023年度目標	◆2023年度実績	◆達成状況
FSSC 22000の認証の 維持更新	維持更新	維持更新	○
・ 食品安全衛生の教育等の 継続実施	継続実施	継続実施	○

※達成状況 ◎=目標数値を大きく超えた ○=目標数値を超えた △=目標数値に僅かながら到達せず ×=目標数値にほど遠い

当社商品について、製品包装への表示等でわかりやすく伝えていきます

◆主な取り組み

- ・ 製品包装に「原料は北海道特産てん菜100%」等と明記、イベント等を実施し製品説明やPRに取り組む

◆2030年度目標	◆2023年度目標	◆2023年度実績	◆達成状況
・ 砂糖製品包装に「原料は北海道特産てん菜 100%」(家庭用)、「北海道製造」(業務用) と明記	継続実施	継続実施	○
・ 含蜜糖リニューアル品での「オホーツク産 てん菜使用(美幌製糖所製造)」強調	継続実施	継続実施	○
・ 北海道社会福祉協議会との連携のもと、 とかち野酵母パンコンテストの実施	継続実施	継続実施	○

※達成状況 ◎=目標数値を大きく超えた ○=目標数値を超えた △=目標数値に僅かながら到達せず ×=目標数値にほど遠い