

キューピーのロジスティクスにおける 食品安全への取組の現状と課題



フード・コミュニケーション・プロジェクト（F C P）第5回

2016年2月1日

キューピー株式会社
ロジスティクス本部

本日の内容

- 1. 会社概要**
- 2. ロジスティクス部門の概要**
- 3. 取組の現状と課題**
 - 1. 廃棄物管理**
 - 2. 納入日付管理**
 - 3. 物流施設管理**
 - 4. 従業員教育**
 - 5. 品質を守る仕組み**
- 4. 最後に**

会社概要（キューピー）

会社概要

愛は食卓にある。
キューピー



渋谷オフィス

社名	キューピー株式会社
設立 年月日	1919年(大正8年)11月30日
本社	東京都渋谷区渋谷1-4-13 ※2016年1月18日より上記に変更
資本金	241億400万円
売上高	連結：5,782億円 (2015年度)
従業員数	連結：13,478人 単体：2,520人 (2015年11月現在)
その他	海外連結子会社12社 (中国、アメリカ、タイ、マレーシア、ベトナム、インドネシア等) 国内連結子会社42社 (キューソー流通システム、キューピータマゴ等)

経営理念と目指す姿

経営理念

キューピーグループは

「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって、食生活に貢献いたします。

めざす姿

「一人ひとりのお客様に、最も信頼され、親しまれるグループをめざします。」

Food, for ages 0-100

キューピーの創業は1919年。新しい商品の開発・生産のために食品工業（株）（現在のキューピーの前身）が設立された年です。1925年に国産初のマヨネーズとしてキューピー マヨネーズを発売。以降、ドレッシングやパスタソースなど国産初の商品を世に送り出してきました。

「いちばん大切な人に安心して食べていただきたい」という“品質第一”を信条とするキューピーグループのものづくりの基本的な考え方を従業員が実直に守り、培ってきた技術力で、食品はもとより、化粧品・医薬品用素材まで、国内外の幅広い世代のお客様に商品を提供しています。

キューピーグループの6つの事業

調味料事業

マヨネーズ、ドレッシング等



タマゴ事業

タマゴ加工品、液卵、乾燥卵等



サラダ・惣菜事業

カット野菜、ロングライフサラダ等



加工食品事業

ジャム、パスタソース、育児・介護食、等



ファインケミカル事業

医療食、ヒアルロン酸等



物流システム事業

物流拠点・輸配送網・独自のシステム



会社概要(物流会社)

会社概要（キューソー流通システム）

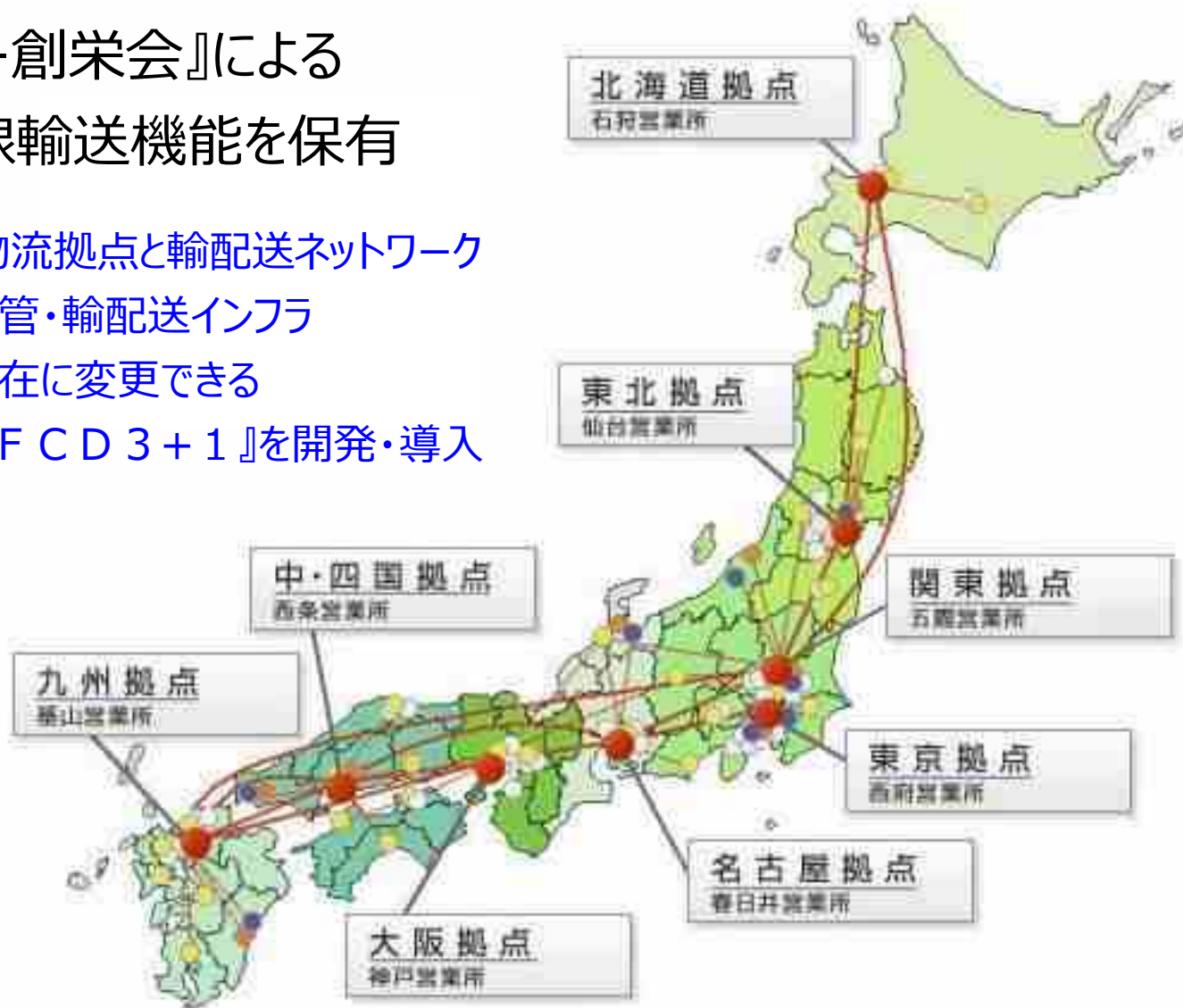


社名	株式会社キューソー流通システム（略称:KRS）
設立年月日	1966年（昭和41年）2月1日
本社	東京都調布市小島町1丁目32番地2 京王調布小島町ビル
資本金	40億6,311万円
売上高	1,535億円（2015年度）
従業員数	626人（2015年11月末現在）
物流機能	全国4温度帯の幹線網と物流拠点 物流拠点：全国70カ所以上 保管能力：常温261千m ² 、冷蔵529千m ² 車両台数：約3,500台／日 海外：中国

輸配送機能

全国の協力運送会社で組織する
『キューソー創栄会』による
全国への幹線輸送機能を保有

- 全国をカバーする物流拠点と輸配送ネットワーク
- 4温度帯対応の保管・輸配送インフラ
- 荷室レイアウトを自在に変更できる
フレキシブル車両『F C D 3 + 1』を開発・導入



ロジスティクス部門の概要

ロジスティクス部門の歴史

西暦	沿革	主な取組み
1988年～	情報物流部門の設立を開始	・ 社長室に P チーム設置
1989年～	情報物流本部としてスタート	・ デポ集約等を開始、配達系改善の開始
1995年～	情報物流本部	・ 新鮮度管理本稼働、 自動廃棄 、アイテム管理
2003年～	情報物流本部 営業本部内に物流部署を新設	・ 受注 1 カ所集約、各支店に物流担当を設置 ・ 新料金体系の導入
2005年～	情報物流本部の発展的解消 営業本部内に組織し、物流管理室 情報部門は、別会社設立（T O s）	・ 新日付基準 ・ 物流の情報一元化に着手 ・ グループとの協働を開始 ・ グループ 経営戦略の浸透と部門内体制の強化
2009年～	物流管理室を ロジスティクス推進室に組織名改称	・ 棚卸資産削減 ・ キューソーと同室業務を開始 ・ 危機管理対策：西日本情報センター開設 ・ グループとの連携を開始・海外物流担当を設置
2013年～	ロジスティクス本部を設置	・ グループ受注連携・ 受注、需給組織の再編成 ・ グループ物流効率化検討会の発足 ・ 検品レス (グリーン物流パートナーシップ 会議特別賞)

ロジスティクス部門の役割

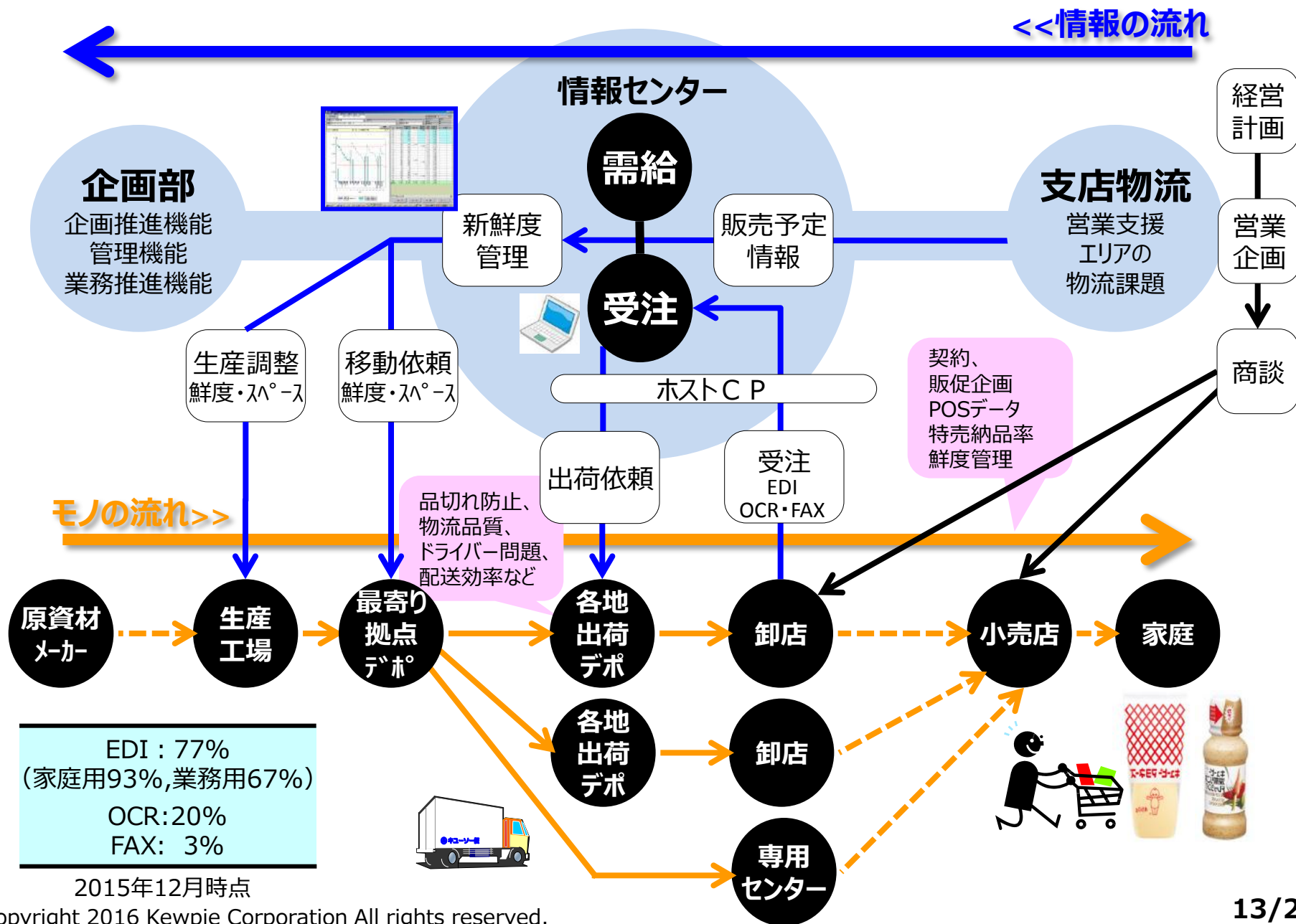
本業である**食品メーカー** のロジスティクスとして

- ・食品を運んでいる以上、**安全・安心にお届けすることは当然**のこと。と同時に、得先からの要望も多く、**日付管理、温度管理**、細かい発注量、時間指定、届先、多岐にわたる要望に対応。また、外食やCVS、大手量販店の倉庫の管理など、業態に応じた対応。そこもきめ細やかな対応を行うことで販売チャンスや**廃棄ロスを減らす**などの役割を果たす。
- ・社内外のモノと情報の流れを俯瞰的にみて、課題抽出・改善企画の策定と実践で、体質改善の役割担う。

グループ内の **ソフトとハード**、

- ・ロジスティクスの戦略や企画、情報管理、オペレーションを行う、いわゆる**ソフト部門がロジスティクス本部**だとすると、キューピー商品の荷役・保管・移動・配送といった**ハード部門を担っているのが、キューソー流通システム（KRS）**となる。
- ・KRSとは、素早いアクション、迅速な意思決定、技術を磨き、学び合い、新戦略連携を行っている。**商品の取り扱い品質（日付・外装・温度など）、配送問題**についても緊密に連携し、品質の向上を図る連携をおこなっている

基本業務の流れ



ロジスティクス本部の機能

グループ経営に貢献し、戦略を実現する役割機能！

ロジスティクス
本部

企画部

全体最適の推進、得意先の要請に応える、
業界との取組み

支店物流管理

エリアにおける営業とロジ、
KRSとロジの架け橋

情報センター

受注業務と需給業務を
集約的に実施

西日本情報センター

緊急時の対応を考え設置
スリムな規模で、全ての機能

取組の現状

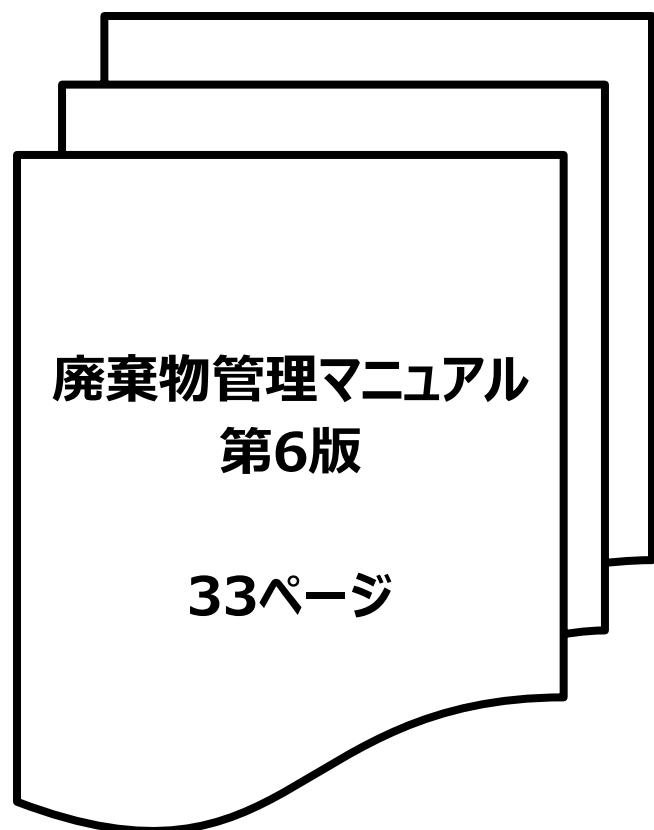
1. 廃棄物管理
2. 納入日付管理
3. 物流施設管理
4. 従業員教育
5. 品質を守る仕組み

1. 廃棄物管理体制

廃棄物管理マニュアルを基礎に

「法規遵守」「発生量の低減」「分別や処理方法の改善」

に取り組んでいます。



1. 必要な知識

- ・ 廃棄物処理法
- ・ 産業廃棄物と一般廃棄物
- ・ 食品残さ飼料化の要求事項

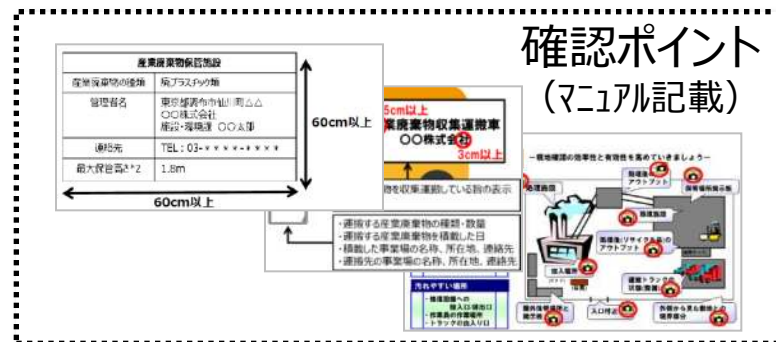
2. 実施すべきこと

- ・ 適正な製品廃棄のフロー
- ・ 許可証・マニフェストの管理
- ・ 委託先業者の定期訪問

1. 廃棄物管理体制

製品廃棄における社内ルール

- 支店企画室が担当し、キューピーの支店長名で契約
- 「汚泥」「動残」「廃酸」「廃油」「ガラス」「廃ポリ」「金属」のすべての許可を持つ業者との契約が基本
- キューピーはKRSと業務委託契約を結び、廃棄製品の排出業務、マニフェストの交付・回収業務を委託
- マニフェストの管理、管理行政への報告は支店企画室が実施
- 支店企画室が年1回以上、処理場へ訪問、確認を行う

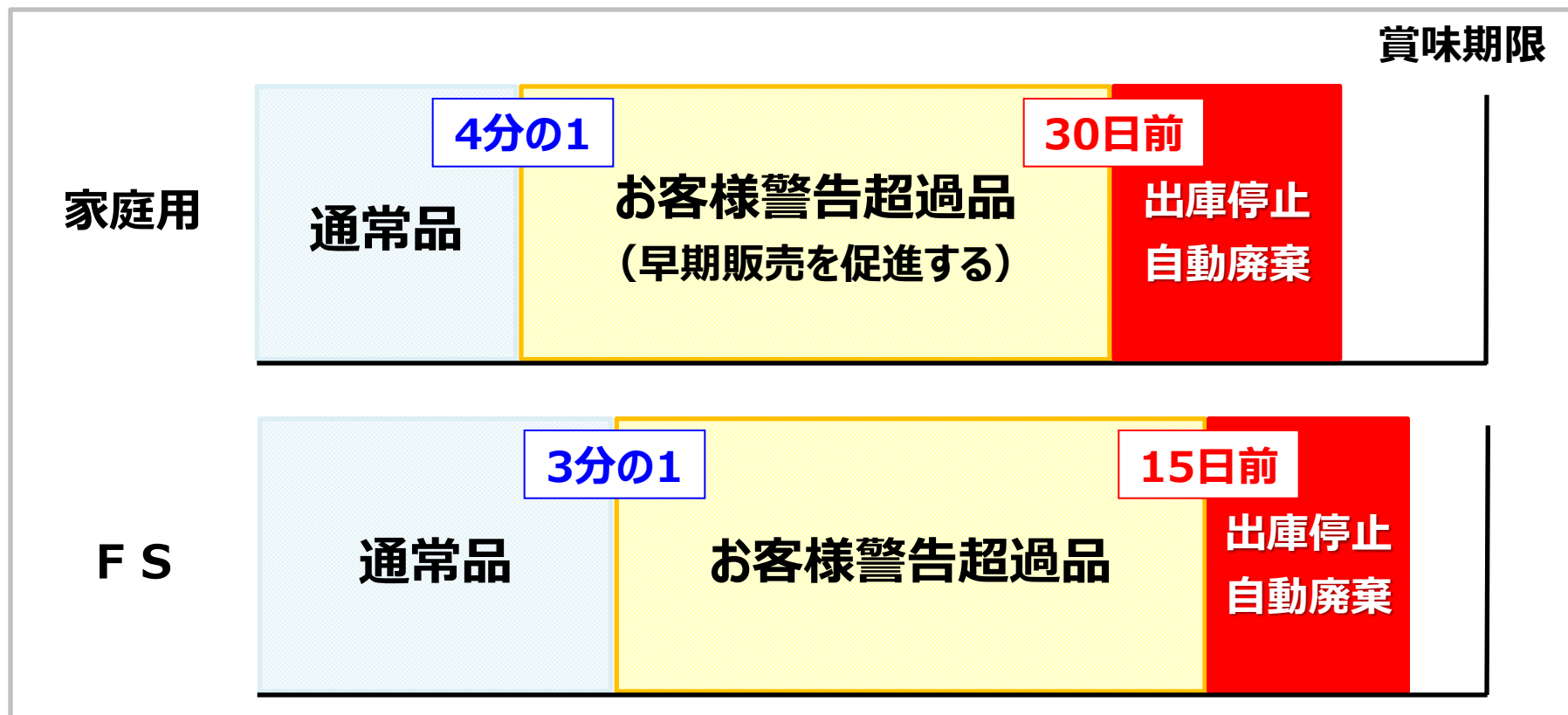


2. 納入日付管理体制

2つの管理体制で徹底 （1998年に導入し、2007年に見直し）

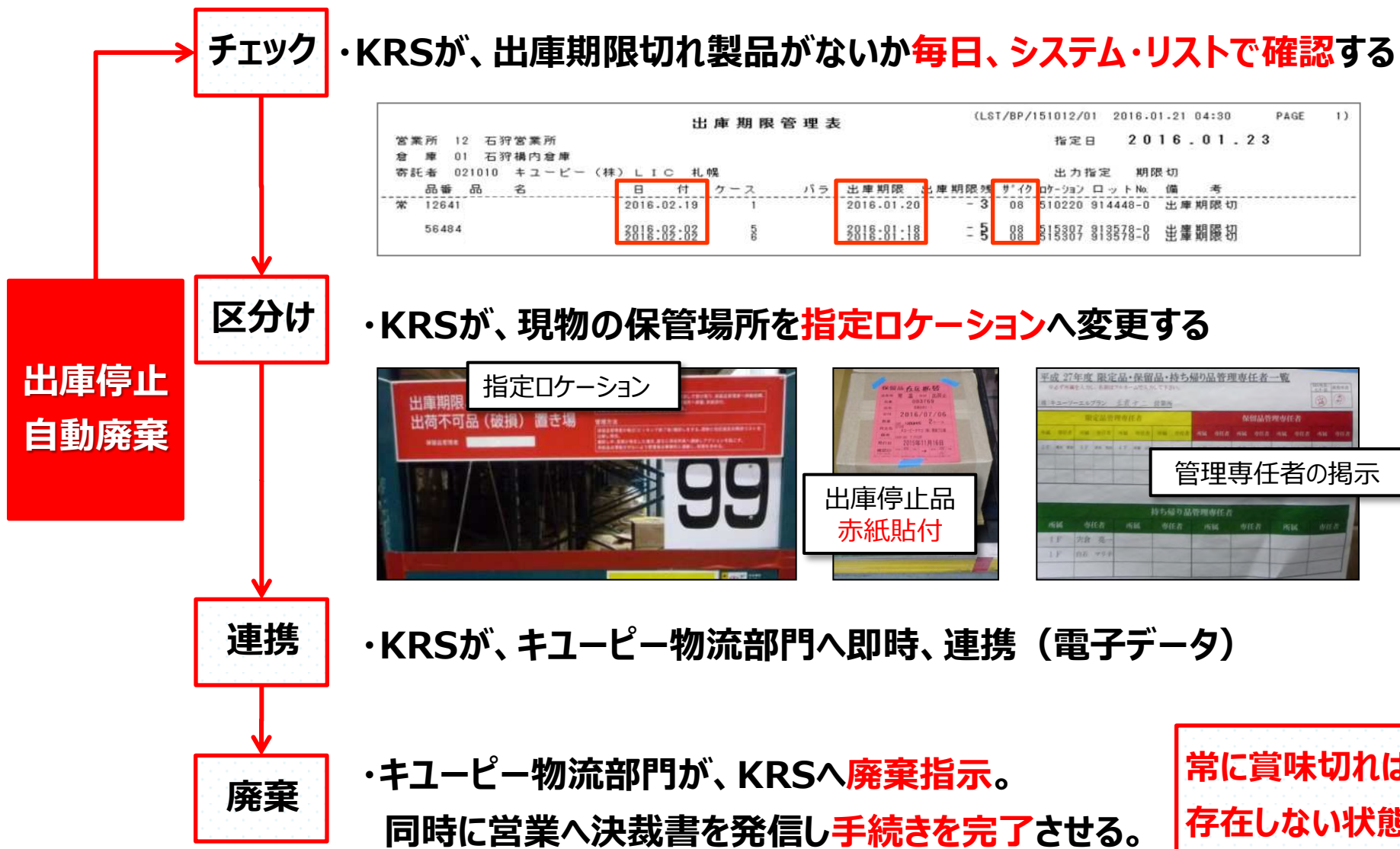
自動廃棄：賞味期限切れ品を一切発生させない

日付警告：お客様に新しい日付の商品を供給する



2. 納入日付管理体制

倉庫における出庫期限管理体制



3. 物流施設管理

物流施設のセキュリティー管理レベルを順次、強化中

■ 敷地外周

出入り車両の記録、敷地境界のフェンス敷設



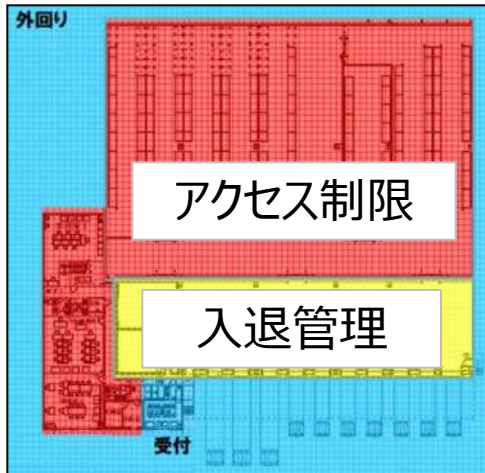
■ 施設入退

来場者の入退記録の保管、来客名札の着用

3. 物流施設管理

■ 施設内移動 ※設備整備は、順次、拡大中 入場可能エリアの制限、施設内行動の記録

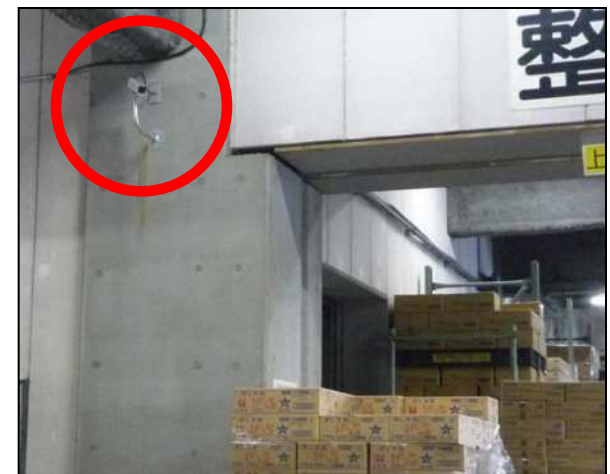
エリア制限イメージ



ICカード認証



防犯カメラ



■ 運用管理

従業員教育、第三者による維持状況確認

4. 従業員教育

設備、環境だけに頼らず、**従業員教育にも力を入れて**取り組んでいます。

■ ドライバー教育

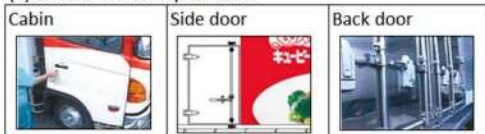
社内規則、危険予知訓練、日常点検教育など



海外拠点でも心得を作成

4. Attentions

(1) Lock for the theft protection



4. 従業員教育

■ 荷役作業教育

標準作業マニュアル（丁寧な荷扱い、温度管理など）

国内



海外拠点



フォークリフト技能講習、荷役作業勉強会

自社敷地内での技能講習



海外拠点での勉強会



リードタイム工夫と検品レス

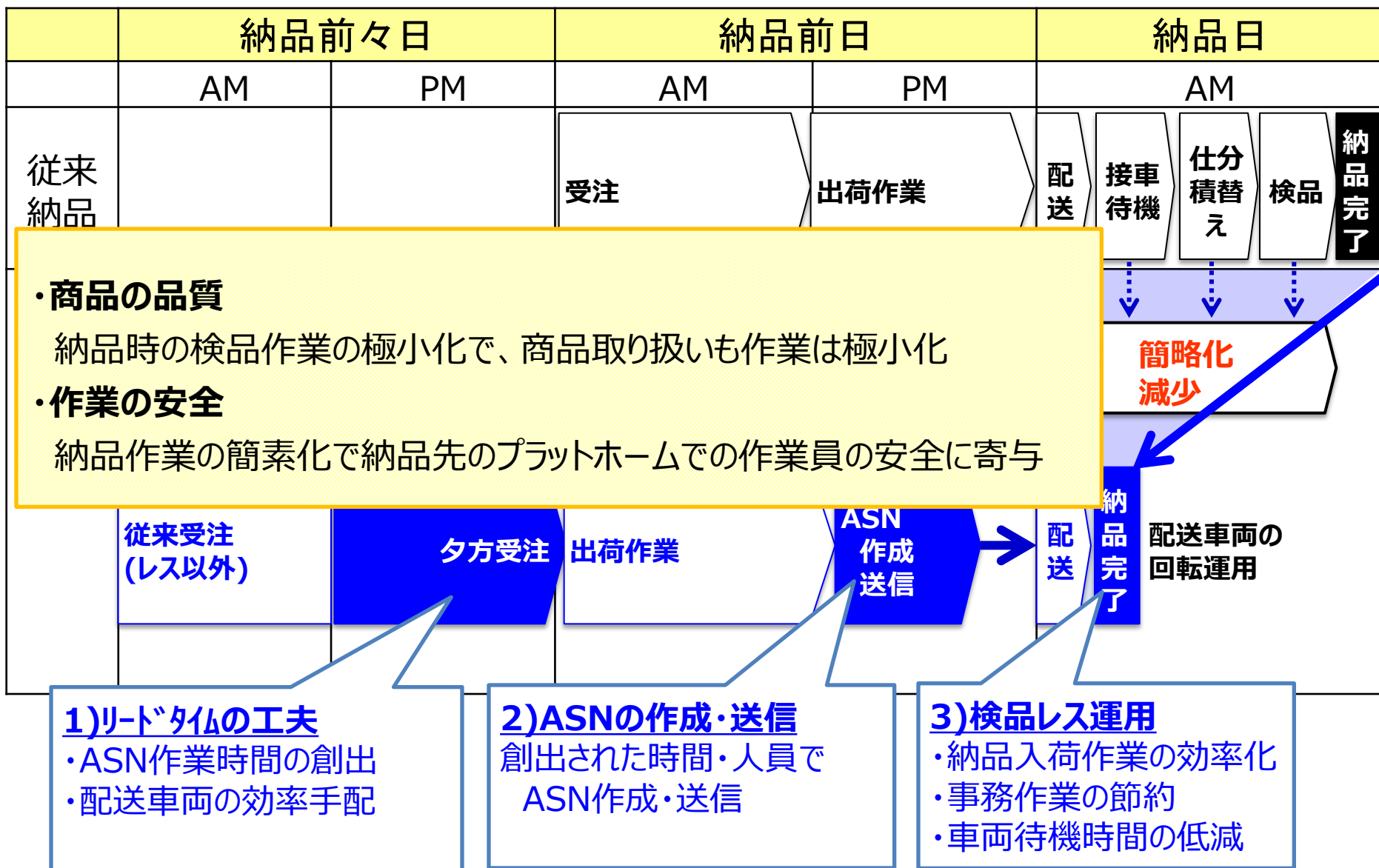
出荷事前データ(A S N)とリードタイムを工夫・活用し、
『検品レス納品』を実施

～納品時の荷受け・車両待機・配送効率化（両社のコストダウン）を図る～
第12回 グリーン物流パートナーシップ会議特別賞

- 荷受け作業の軽減、配送効率の向上で両社のメリット
- 待機時間緩和によるCO₂低減、エネルギーコスト問題を意識した取組み
- 将来の労働人口問題を意識した労働環境改善への布石

5. 品質を守る仕組み

◆全体フロー（従来納品 と 検品レス納品）



最後に



4. 最後に

キューピーグループ 食品防衛の対応方針

目的

『従業員とお客様を守る』

従業員が安心して働ける環境を実現することで、
お客様の安心を確保する

目指す 状態

「意図した悪戯リスク」を管理し、従業員とお客様に
「そこまでやっているから安心」と感じて頂けている

基本 方針

- ① 重要エリアに不審者を「**入れない**」
- ② 不審者に悪戯を「**させない**」
- ③ 問題ないことを、後追いで「**証明できる**」

+ 従業員の安心を高める対話を「**大切にする**」

つながるおいしさ、つながる笑顔。
マヨネーズの“なるほど!”を楽しく体感!!



ご清聴ありがとうございました。

以上