

JAB25周年記念フォーラム

# イオンにおけるESG調達と国際 標準による第三者認証の活用

2018年03月09日

イオンリテール株式会社  
グループ品質管理部長  
岸 克樹

事業の規模と広がり

# 13カ国に広がるイオングループ

**7兆**  
**785億円**  
連結営業収益

**3,567万人**  
イオンフィナンシャル  
サービス(株)連結  
カード会員数

**1兆**  
**9,261億円**  
電子マネー  
「WAON」年間取扱高

**44万人**  
グループ従業員数

(2014年度)

イオン株式会社：親持株会社 設立1928年(大正15年)9月 資本金2,200億7百万円

## 連結業績情報

■ 営業収益(単位:億円)

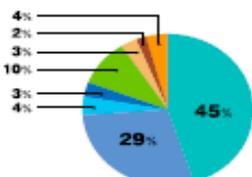
2012年度	56,853
2013年度	63,951
2014年度	70,785

■ 経常利益(単位:億円)

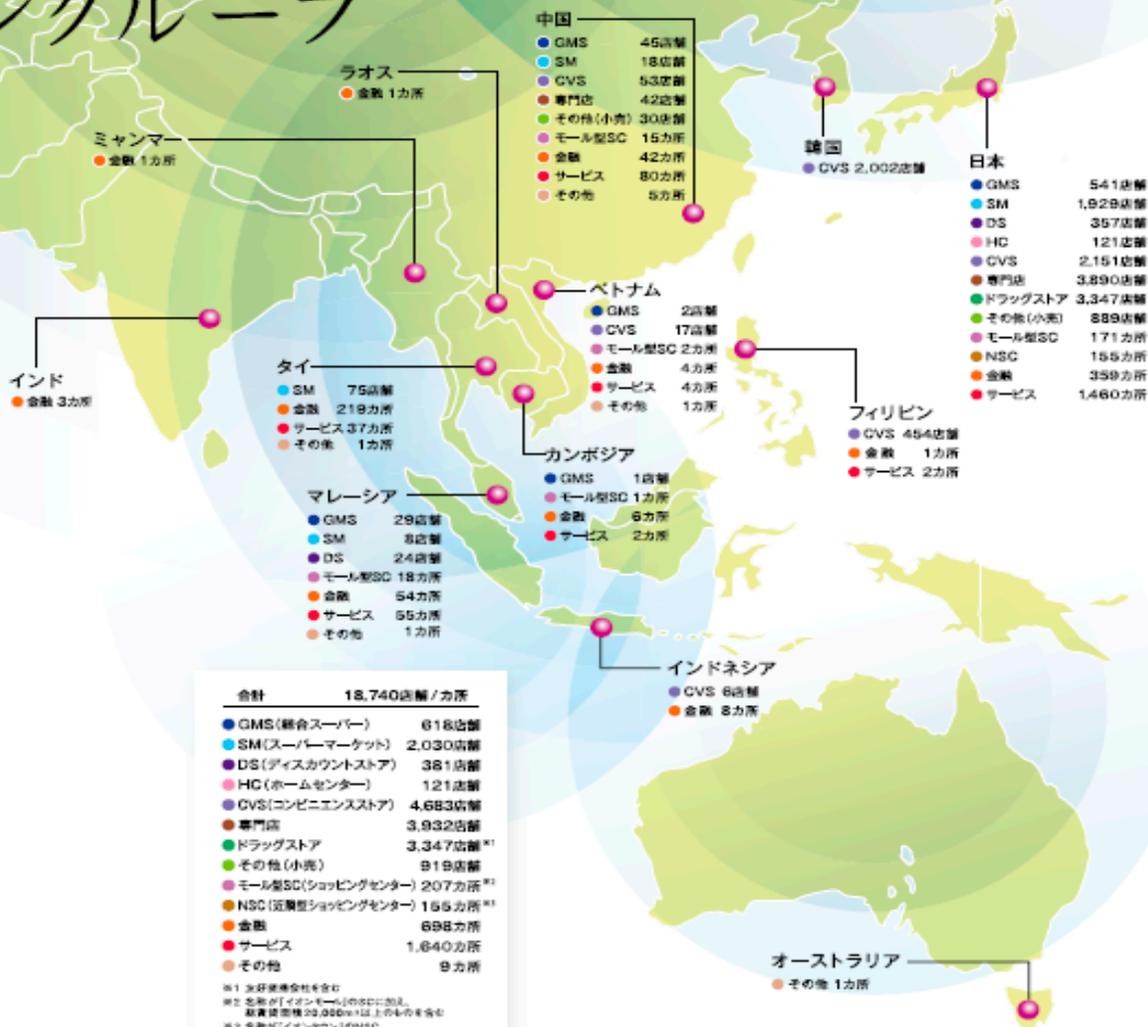
2012年度	2,125
2013年度	1,768
2014年度	1,525

■ セグメント別 営業収益構成比\*

■ GMS事業 ■ サービス・専門店事業  
■ SM・DS・小売店事業 ■ アセアン事業  
■ 統合金融事業 ■ 中国事業  
■ ディベロッパー事業 ■ その他事業



\* 構成比は連結営業収益の平均事業数換算ベースとして算出



合計 18,740店舗/カ所

● GMS(総合スーパー)	618店舗
● SM(スーパーマーケット)	2,030店舗
● DS(ディスカウントストア)	381店舗
● HC(ホームセンター)	121店舗
● CVS(コンビニエンスストア)	4,683店舗
● 専門店	3,932店舗
● ドラッグストア	3,347店舗 <sup>※1</sup>
● その他(小売)	919店舗
● モール型SC(ショッピングセンター)	207カ所 <sup>※2</sup>
● NSC(近隣型ショッピングセンター)	155カ所 <sup>※3</sup>
● 金融	698カ所
● サービス	1,840カ所
● その他	9カ所

※1 大好調株式会社を含む

※2 名称が「イオンモール」のものに限る

※3 従業員数20,000人以上のものを含む

※4 名称が「イオンタウン」のNSC

連結子会社、持分法適用関連会社の店舗および  
社在員事務所の数 (2014年度末)

商品トップ

品質管理組織

- 基準・ルール・制度の作成
- 不適合品の販売中止権限
- 教育・指導・助言の実施

商品部組織

開発組織

店舗組織

物流組織

# イオングループのサプライチェーン



イオンではグループ全体で、サプライチェーンを構築し、  
企画調達、生産、加工、物流、販売までをトータル管理しています

# プライベートブランドの品質管理

# トップバリュの開発

**信頼と期待の  
トップバリュ**

**上質の  
トップバリュセレクト**

**節約のトップバリュ  
ベストプライス**

**安全安心の  
トップバリュグリーンアイ**



トップバリュは、あらゆるシーンでお客さまの衣食住をサポートするイオンのプライベートブランドです。

## 5つのこだわり

- お客さまの声を商品に活かします
- 安全と環境に配慮した安心な商品をお届けします
- 必要な情報をわかりやすく表示します
- お買い得価格で提供します
- お客さまの満足をお約束します



●名称:粉末清涼飲料 ●原材料名:砂糖、乳糖、脱脂粉乳、植物油、紅茶エキス、乳脂肪、加糖脱脂れん乳、全粉乳、デキストリン、食塩、カゼインNa(乳由来)、乳化剤(大豆を含む)、香料、pH調整剤、調味料(核酸等)  
●内容量:200g ●賞味期限:枠外下部に記載  
●保存方法:直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。  
●販売者:イオン株式会社 J5  
千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1

商品の責任はメーカーではなくイオン

## ◆商品品質基準（食品仕入れ品質基準書）

### 3. 各論の見方

① 2007年2月21日版「食品の品質管理」改訂版  
グループ名、デパートメント名、カテゴリ名と各コード  
② グループ名の横しべージを参照

グループ	デパートメント	カテゴリ
221 セルフデリ	012 水物	01 野菜・揚げ

③ 本項の基準が適用されるサブカテゴリを記載しています。  
（商品ごとに特定する場合は、商品書き等で通知記入や個別にサブカテゴリを追加しています。）

サブカテゴリ	01 生鮮野菜	02 総菜	03 惣菜	04 惣菜惣菜

#### 品質基準

④ 微生物基準については、期限時（消費期限、賞味期限）での基準を示しています。  
⑤ 適格の範囲と基準を逸脱したときの判定の範囲を示しています。  
⑥ その判定に相当する不適格の範囲が無いことを示します。  
⑦ 基準の根拠とした法令等を示しています。

項目	基準			基準根拠
	適格	観察事項(c)	不適格(a)	
一般細菌数	$5.0 \times 10^3 / g$	$1.0 \times 10^4 / g <$	$1.0 \times 10^5 / g <$	製造工程の条件に準拠、注1
大腸菌群	陽性	陽性	陽性	製造工程の条件に準拠
黄色ブドウ球菌	陽性	陽性	陽性	製造工程の条件に準拠

※1 カット野菜は生重量  $1 \times 10^3 / g$ 、完てん豆腐は  $1 \times 10^2 / g$ 、大腸菌群はいずれの重量も陽性が標準的な基準と考えられる。  
（東京都の一斉検査制度で豆腐の検査基準は 細菌数 50万/g以下、大腸菌群 300/g以下）  
参考：東京都、埼玉県、神奈川県、静岡県、福岡県の各条例。

⑧ 化学的基準については、鮮物の場合は添加物使用が異なるため、基準の一列を示します。

大項目	項目	基準	基準根拠
添加物	着色料(酸化物系を除く)	食品衛生法は使用しないこと	食品衛生法、その他は食品法(添加物の使用基準)
	漂白剤(シリコーン)	0.005g/g以下、一般食品	食品法(添加物の使用基準)
	漂白剤(過산화カルシウム)	0.01g以下、1A以下、一般食品	食品法(添加物の使用基準)
	漂白剤(グルコノアルタ)	法令に準ずる	食品法(添加物の使用基準)
化学物質	ラクトン		
化学物質			
その他	塩素(動物分等)	基準値に準ずる	食品衛生法及び食品添加物の使用基準(特許法)
賞味	賞味、賞味がないこと		食品衛生法
	賞味	賞味の記入あり	食品衛生法

## ①生物学的基準

項目ごとに適格の範囲と基準を逸脱したときの判定の範囲を示しています。

「適格」「観察事項(c)」「不適格(b)」「重大な不適格(a)」

\*微生物基準については、**期限時**（消費期限、賞味期限）の基準を示しています

ただし、黄色ブドウ球菌数が $10 \times 3 / g$ を超えた場合等、重大な不適合になる場合があります

\*基準根拠には 基準の根拠とした法令等を示しています

## 3. 各論の見方

② 2020年2月21日付「商品分類表より商品グループ名、デパートメント名、カテゴリ名とコード」

③ グループ名の通しページを参照

グループ	デパートメント	カテゴリ
221 セルフデリ	012 水物	01 野菜・揚げ

④ 本項の基準が適用されるサブカテゴリを記載しています。  
(商品ごとに特定する場合は、採集書等で通知記入も新たにサブカテゴリを通知しています。)

サブカテゴリ	01 冷蔵野菜	02 鮮果	03 惣菜	04 惣菜惣菜

⑤ 必須項目については、採集時(消費期限、賞味期限)での基準を示しています。

⑥ 原料の製造と基準を掲載した上の特定の記載を準拠しています。

⑦ その判別に関する不適合の範囲が狭いことを示します。(ただし、黄色ブドウ球菌数が $10^7/g$ を超えた場合は、重大な不適合になる場合があります。)

⑧ 基準の根拠とした法令等を示しています。

項目	基準	取替事項(a)	不適合(b)	不適合(c)	基準根拠
一般細菌数	$\leq 1.0 \times 10^7/g$	$1.0 \times 10^7/g <$	$1.0 \times 10^7/g <$	==	製造現場の事例に準拠。注1
大腸菌群	陽性	陽性	==	==	製造現場の事例に準拠
黄色ブドウ球菌	陽性	陽性	陽性	==	製造現場の事例に準拠

※1 カット野菜は生菌数  $1 \times 10^7/g$ 、完てん菜類は  $1 \times 10^7/g$ 、大腸菌群はいずれの基準も陽性が標準的な基準と考えられる。(東京都の一次検査制度で野菜の検査基準は、細菌数 50万/g以下、大腸菌群 300/g以下)  
参考:東京都、埼玉県、神奈川県、静岡県、福岡県の各条例。

⑨ 化学的基準については、原料の調達が異なるため、基準の一例を示します。

大項目	項目	基準	基準根拠
添加物	着色料(除けから着色料)	食用着色料等は使用しないこと	法令(食品)、その他は食料法(添加物の使用基準)
	漂白剤(シリコン)	0.005g/kg以下(一般食品)	食料法(添加物の使用基準)
	漂白剤(塩化カルシウム)	380mg/L以下(一般食品)	食料法(添加物の使用基準)
	漂白剤(グルコンアルタ)	法令に準ずる	食料法(添加物の使用基準)
	ラクトン		
化学物質			
天然物質			
その他	糖類(糖粉等)	糖類基準に準ずる	食品JAS(糖類及び油揚げの規格基準等)に準拠
	香料	異味、異臭がないこと	食品基準
	異物	異物の混入がないこと	食品基準

## ② 化学的基準

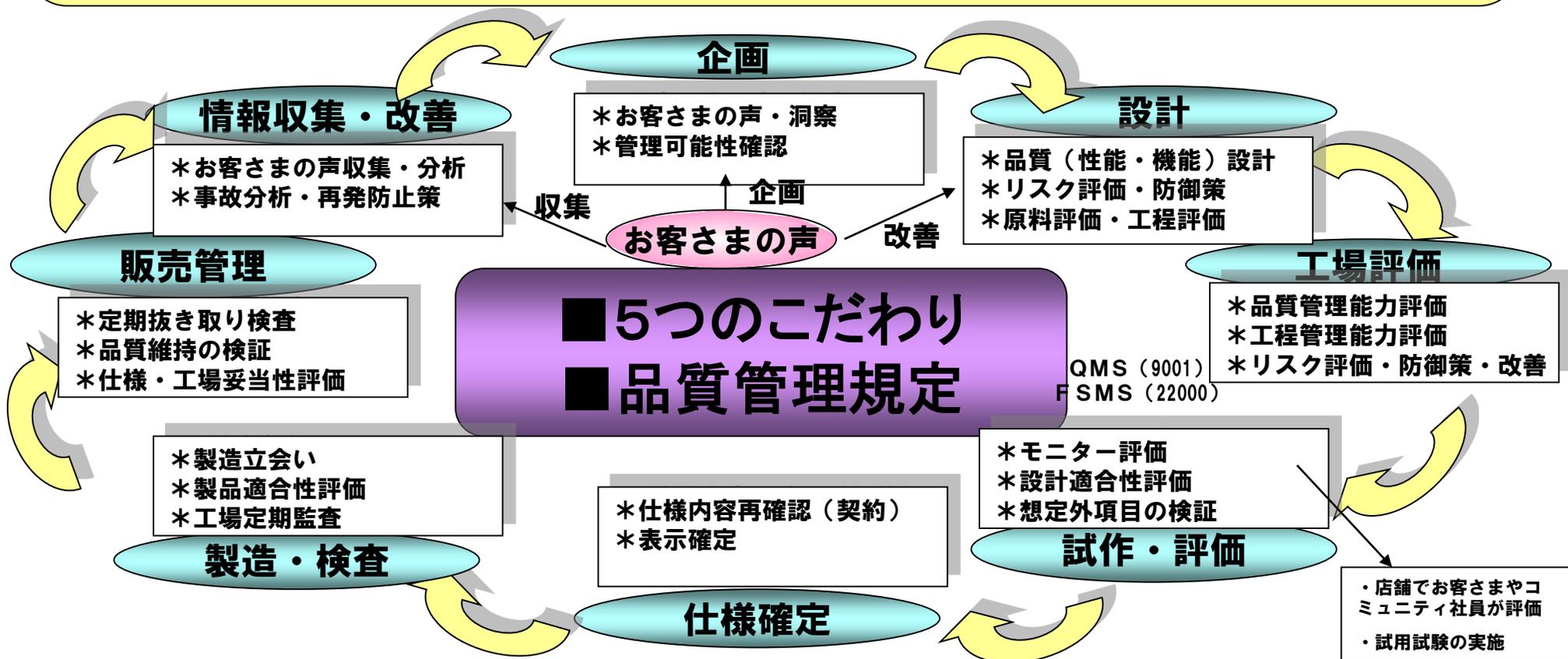
項目は「添加物」「化学物質」「天然物質」「その他」

\*化学的基準については、個々の商品の添加物使用が異なるため、基準の一例を示します。

\*基準根拠には 基準の根拠とした法令等を示しています

## お客さまが期待する

1. 基本的品質要件を満たす。
2. お客さまに提供したい付加的品質要件を満たす。



## 商品に想定されるリスクをあらかじめ回避する

商品の企画段階で、アレルギー物質の危害分析や原料原産地の確認、お客さまからの提案・要望や苦情情報に基づく商品設計を行います。

- ・ 使用不可原材料を使用していないか
- ・ 原材料の変更時に変更先のメーカーの確認
- ・ 使用している添加物の妥当性
- ・ 容器の強度は足りているか・・・など



## 製造委託先の労働環境・環境への配慮を確認！

・イオンCoC (Code of Conduct コード オブ コンダクト:取引行動規範)に基づき、製造工場で働いている方々の安全や人権など労働環境の確保ができているか、工場への環境への配慮は十分かなどについて、各工場と約束を交すとともに、外部監査機関による監査を実施しています。

法律に基づいた労働管理のされた工場を選定しています。

外部監査機関による監査を実施しています。

工場に立入り検査を行っています。

### 法令遵守

### その国の法律・規制に適合する

1. 児童労働 ..... 違法な児童労働は許されない
2. 強制労働 ..... 強制・囚人・拘束労働は許されない
3. 安全衛生および健康 ..... 安全で健康な職場を提供すること
4. 結社の自由および団体交渉の権利 ..... 従業員の権利を尊重すること
5. 差別 ..... 生まれた背景、信条で差別してはならない
6. 懲罰 ..... 従業員に過酷な懲罰を課してはならない
7. 労働時間 ..... 労働時間に関する法令を遵守
8. 賃金および福利厚生 ..... 賃金および福利厚生に関する法令の遵守
9. 経営責任 ..... イオンサプライヤーCoCの遵守宣言をすること
10. 環境 ..... 環境汚染・破壊防止に取り組むこと
11. 商取引 ..... 地域の商取引に関する法令を遵守すること
12. 認証・監査・監視(モニタリング)イオンサプライヤーCoCの認証・監視・監査を受けること
13. 贈答禁止 ..... イオンとサプライヤーの贈答禁止



2017年3月1日  
イオン株式会社

## 日本政策投資銀行の環境格付において イオンが最高ランクを取得、小売業として特別表彰を初受賞

イオン株式会社は、株式会社日本政策投資銀行（以下、DBJ）が実施する「DBJ環境格付」において、最高ランクの格付を取得しました。また格付評価が傑出して高いモデル企業のみが該当する特別表彰を、小売業で初めて受賞しました。



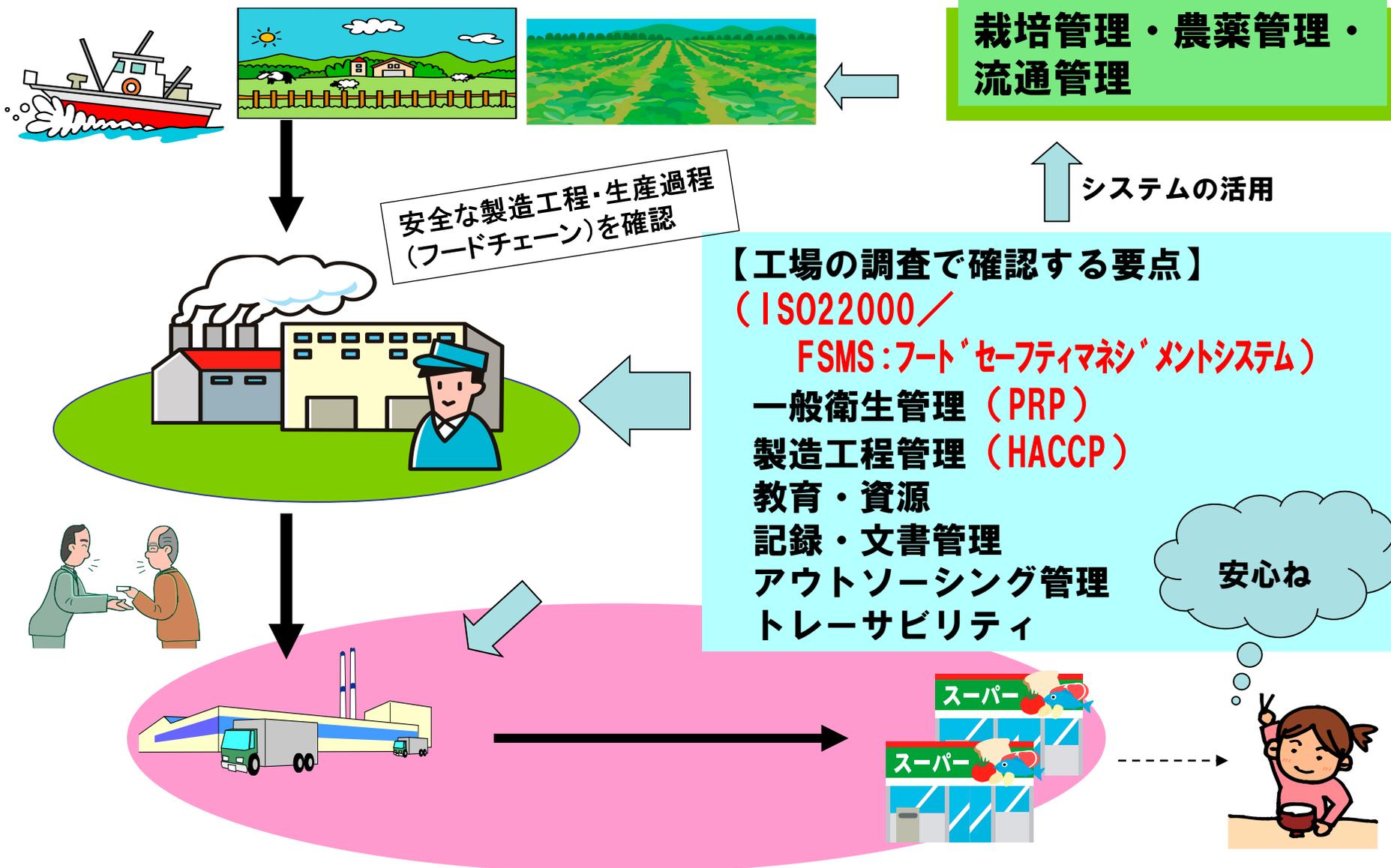
「DBJ環境格付」は、DBJが開発し2004年より運用を開始したスクリーニングシステム（格付システム）により企業の環境経営度を評点化、優れた企業を選定するものです。

イオンはこのたび下記の点が評価され、最高ランクを取得しました。

- (1) 社会的要請・動向および自社の事業戦略等を踏まえ特定した4つの重点課題<sup>(※)</sup>の解決に向けて、多面的にKPIを設定し、ステークホルダーとの対話を通じて取り組みの妥当性を継続的に確認しながら管理を行うと共に、進捗状況を対外的にも開示している点
- (2) 国際的な評価方法により事業活動の生態系への依存と影響を把握した上で、重要課題である持続可能な資源利用に向けた各種調達方針を定めている他、生態系配慮の観点から新規店舗開設時の敷地内への植樹活動を25年継続している等、生物多様性保全施策を積極的に推進している点
- (3) プライベートブランドである環境配慮型商品「トップバリュ」の開発・販売に際しては、製造委託先に環境やCSRへの配慮の項目を含んだ取引行動規範「イオンサプライヤーCoC」を要求すると共に、監査により定期的にアセスメントを実施している点
- (4) 環境配慮型店舗「スマートイオン」や自然冷媒設備の導入推進等のハード面のみならず、可視化したエネルギー使用量のモニタリングや「エネルギーアドバイザー」による管理徹底等のソフト面の対策により、店舗での環境負荷低減に精励している点

(※)「低炭素社会の実現」「生物多様性の保全」「資源の有効利用」「社会的課題への対応」の4つ

イオンは今後も、「お客さまを原点に平和を追求し、人間を尊重し、地域社会に貢献する」という基本理念のもと、絶えず革新し続ける企業集団として、持続可能な社会の実現とグループの成長の両立を目指し、サステナブル経営を推進してまいります。



## 仕様書（配合仕様）

ブランド名	商品名	規格	委託契約書	製造工場名	記入部署名	発行部
バリュ	鶏肉と根菜のお豆腐バーグ	90g	フジフレッシュフーズ株式会社	尾崎工場	記入者	森川 誠司
					記入日	2008年4月13日

## 商品：ハンバーグ

1. 原材料仕様展開表

1次原材料名	%	2次原材料名	%	3次原材料名	%	4次原材料名	%	備考 (原料の特性)	表示原材料	
									残存	表示
鶏肉	14.70	鶏肉	100.0	鶏肉	100.0	中国			(1)	14.70 鶏肉
おんこん	14.70	おんこん	100.0	おんこん	100.0	日本			(2)	14.70 おんこん
にんじん	14.70	にんじん	100.0	にんじん	100.0	日本			(3)	14.70 にんじん
大豆	12.30	大豆	100.0	大豆	100.0	アメリカ、カナダ	大豆	○	(4)	12.30 大豆(大豆を含む)
水	64.0	水	100.0	水	100.0	大豆	大豆	○	(5)	0.12 大豆用蒸留液
薄味粉	5.0	薄味粉	100.0	薄味粉	100.0	大豆	大豆	○	(6)	0.12 大豆用蒸留液
グルタミン酸	100.0	グルタミン酸	100.0	グルタミン酸	100.0	大豆	大豆	○	(7)	0.12 大豆用蒸留液
食料用油脂		食料用油脂	100.0	食料用油脂	100.0	タイ、インド	タイ	○	(8)	7.30 ごぼう
ごぼう	7.30	ごぼう	100.0	ごぼう	100.0	タイ	タイ	○	(9)	4.50 しいたけよりだい
しいたけよりだい	4.50	しいたけよりだい	100.0	しいたけよりだい	100.0	タイ	タイ	○	(10)	0.38 砂糖
砂糖	0.38	砂糖	100.0	砂糖	100.0	タイ	タイ	○	(11)	4.92 玉ねぎ
玉ねぎ	4.92	玉ねぎ	100.0	玉ねぎ	100.0	タイ	タイ	○	(12)	4.92 豚肉
豚肉	4.92	豚肉	100.0	豚肉	100.0	タイ	タイ	○	(13)	4.92 豚肉(産地不明)
マーガリン	100	マーガリン	100	マーガリン	100	マレーシア	大豆	○		
大豆		大豆		大豆		マレーシア	大豆	○		
菜種		菜種		菜種		マレーシア	大豆	○		
パーム		パーム		パーム		マレーシア	大豆	○		

1次原料

パン粉

2次原料

油脂

3次原料

マーガリン

4次原料

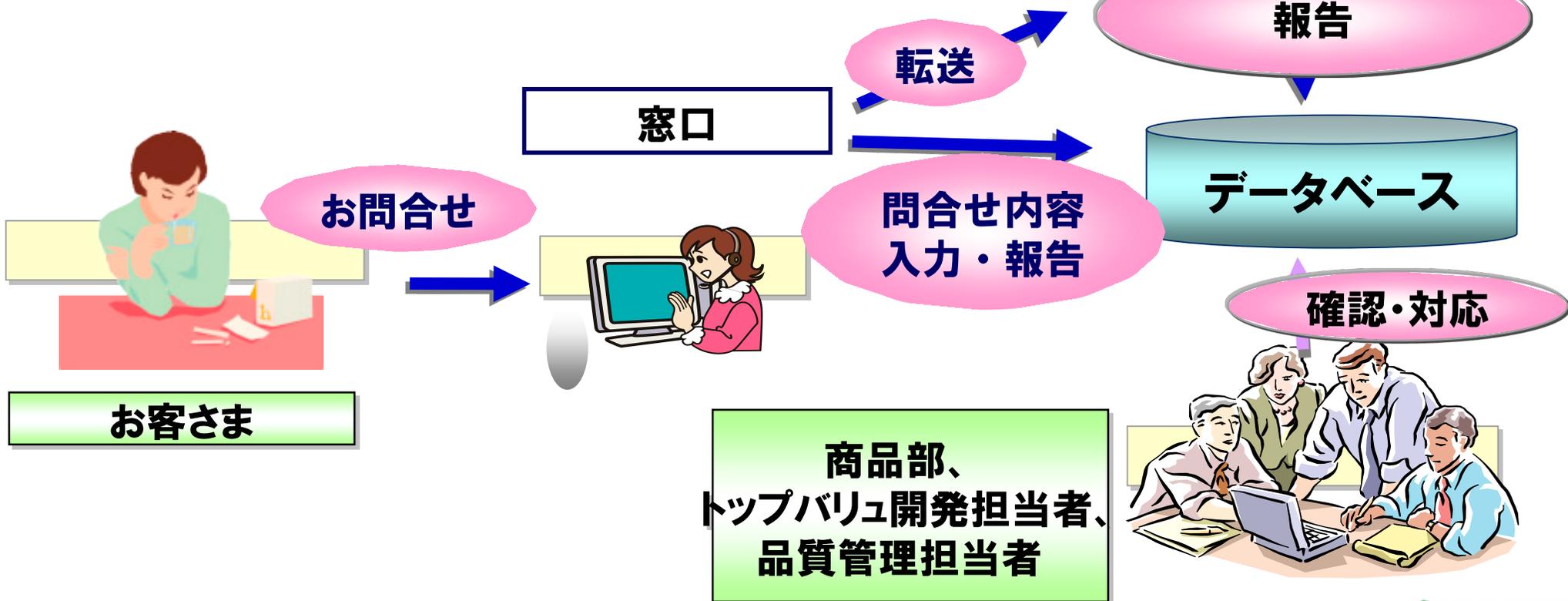
パーム・大豆・菜種

## 日本におけるトップバリュ仕様書の特徴

- ① 原材料すべてを生鮮原料まで展開（4次まで）する  
加工原材料に含まれる、アレルギーや遺伝子組換えの情報をもたさない
- ② 添加物の使用目的を記載 不要な添加物は排除する
- ③ 原材料の製造者に関する詳細情報を記載
- ④ 製品の製造工程におけるCCP危害分析を行っている

商品・サービスに対するお客さまの声をデータベース化し、継続的な改善に役だてます。

**＊特に危害性の高いお申し出に素早く対応できる体制を普段から整えておくことが大切です。**  
**＊レポートラインの確立**

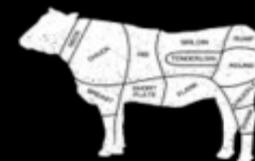


# 国際化への対応





自然のなかで、自然を食べて、自然のまま、育ちました。



TASMANIA BEEF  
AUG 74

それはタスマニアビーフだから

タスマニアビーフは、とってもやわらかい赤身肉。  
「日本人好みの肉」を1974年から追究してきたイオンが、  
成長ホルモン剤や抗生物質を使わず、自然の穀物飼料の  
肥育で辿り着いた旨味です。



## 飼料のこだわり

成長ホルモン剤、抗生物質、遺伝子組み換え飼料は使用せず、自然の中で自然に近い方法で育てられています。

## 飼育環境

食品の安全と品質を確保するために、国際認定証規格SQFを取得。  
肥育がはじまる1ヶ月前から専用牧場で牛の体調を整え、肥育後期の約1ヶ月間は屋根付きの畜舎で肥育するなど、ストレスの少ない環境でゆっくり育てています。



# 生アトランティックサーモン

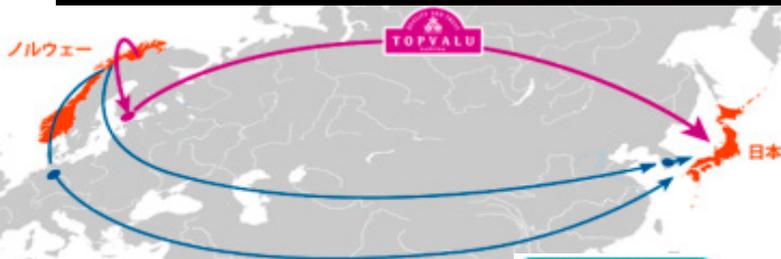


トップバリュ グリーンアイ

## ごちそうサーモン

ノルウェー産 生アトランティックサーモン

一度も冷凍せず、独自のルートで生のまま直接空輸！  
新鮮で脂のりがよく、濃厚な味わいを  
是非ご家庭で手軽にお楽しみください。



### 飼料のこだわり

成長ホルモン剤、抗生物質、遺伝子組み換え飼料は使用せず、自然の中で自然に近い方法で育てられています。

### 物流管理

-1~1℃という凍りそうで凍らない温度帯で徹底管理を行い、一度も冷凍せず独自のルートで生のまま空輸。





## 21農場 約320ha

※2016年6月現在



# 安全を安心に、そして信頼

持続可能な農業を実践するために

# GLOBALG.A.P.

を取得、推進します。

5月10日定植 ルピアレッド ネットの出始め期  
玉の大きさ 10×15センチ  
蒸して皮を柔らかくして太らせる。



会社設立当初よりGGAP認証取得を視野に入れ、制度設計を進めてきた。

2010年より認証取得開始。

2011年からは単独農場ではなくマルチサイト（本部機能＋複数農場）で認証取得。

今度も全直営農場で認証取得予定。



会社設立

1農場

5農場

8農場

12農場

15農場

18農場

直営農場の認証取得数

2009年

2010年

2011年

2012年

2013年

2014年

2015年

グループ経営の農場や牧場で育てた原料を積極的に使用



オーストラリア  
タスマニア  
フィードロット社



イオンアグリ創造

## 食品安全の認証規格SQFを取得



【イオン持続可能な調達方針・2020年目標】

対象	イオン持続可能な調達方針	持続可能な調達2020年目標
農産物	自然・生態系・社会と調和のとれた持続可能な農産物の調達に努めます。自らも野菜を栽培することで安全でおいしい野菜を提供し、安心してらせる食の未来の創造に貢献します。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プライベートブランドは、GFSI<sup>※1</sup>ベースの適正農業規範(GAP)管理の100%実施をめざす</li> <li>・オーガニック農産物売上構成比5%をめざす</li> </ul>
畜産物	自然・生態系・社会と調和のとれた持続可能な畜産物の調達に努めます。自らも牛肉を生産することで安全でおいしい牛肉を提供し、安心してらせる食の未来の創造に貢献します。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プライベートブランドは、GFSIベースの食品安全マネジメントシステム(FSMS)または、適正農業規範(GAP)による管理の100%実施をめざす</li> </ul>

対象	イオン持続可能な調達方針	持続可能な調達2020年目標
水産物	資源の枯渇防止と生物多様性保全の観点から、定期的なリスク評価を行います。また、リスク低減のために、実行可能な対策を検討し、持続可能な水産物の調達に努めます。(※1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イオン(株)連結対象の総合スーパー、スーパーマーケット企業で、MSC<sup>※2</sup>、ASC<sup>※3</sup>の流通・加工認証(CoC)の100%取得をめざす</li> <li>・主要な全魚種で、持続可能な裏付けのあるプライベートブランドを提供する</li> </ul>
紙・パルプ・木材	適切に管理された森から生産された木材やパルプを商品の原材料や店舗の資材に活用し、森林破壊の防止に努めます。(※2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主要なカテゴリーのプライベートブランドについて、持続可能な認証(FSC<sup>®</sup> <sup>※4</sup> 認証等)原料の100%利用をめざす</li> </ul>
パーム油	商品の原材料として使われるパーム油について、森林破壊の防止及び生物多様性に配慮した調達に努めます。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プライベートブランドは、持続可能な認証(RSPO<sup>※5</sup>等)原料の100%利用をめざす</li> </ul>

# 国際ルールメイクへの参画 GFSIでの活動について



## 消費財業界のグローバルネットワーク

70カ国 約400社(日本81社)

売り上げ総計2.5兆ユーロ(350兆円)



[www.theconsumergoodsforum.com](http://www.theconsumergoodsforum.com)

2015年8月現在





主要課題の提起/提案  
定期的な会合と年一度の会議

サプライヤー

GFSI 承認スキーム  
による認証

購買企業が  
受け入れる認証

業界が共有する  
ベネフィット



製造業…



一次生産者  
…

承認スキーム



CANADAGAP™



GLOBALG.A.P.



IFS  
International  
Featured Standards



global aquaculture  
the alliance



購買企業



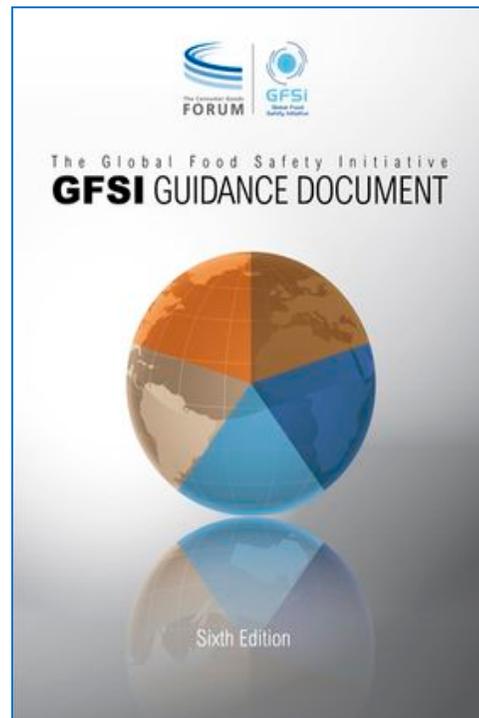
Once Certified, Accepted Everywhere  
「一度認証されれば、どこでも通用する」

# GFSI承認スキームを受け入れている企業





テクニカルWG

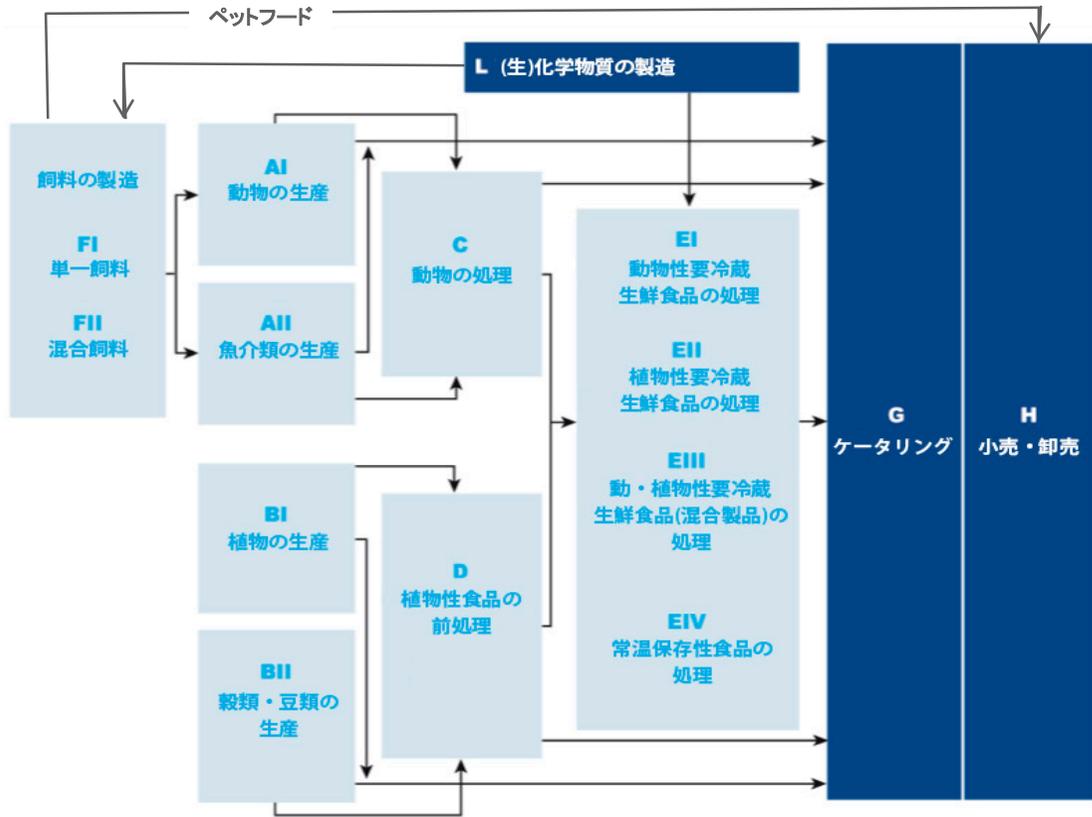


ガイダンスドキュメント



GFSI承認スキーム

# サプライチェーン全体を通じた安全性



• **食品システムの全セクターをカバーする「農場から食卓まで」のアプローチ**

• **GFSI 承認スキームは次の領域で進行中**

- N 食品ブローカー/代理店
- G ケータリング
- H 小売・卸売
- I 食品安全サービスの提供
- K 食品加工装置の製造

J 保管および配送サービスの提供 (JI 要冷蔵 & JII 常温)

I 食品安全サービスの提供

K 食品加工装置の製造

M 食品包装の製造

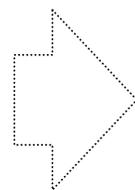
N 食品ブローカー/代理店

1980年代～  
自主基準による差別化

2000年代～  
食品安全のグローバル化

## イオンの動向

- ・イオン品質基準の制定
- ・生活品質科学研究所設立
- ・工場調査、PL診断の実施
- ・アレルギー、放射能等で自主基準を設定

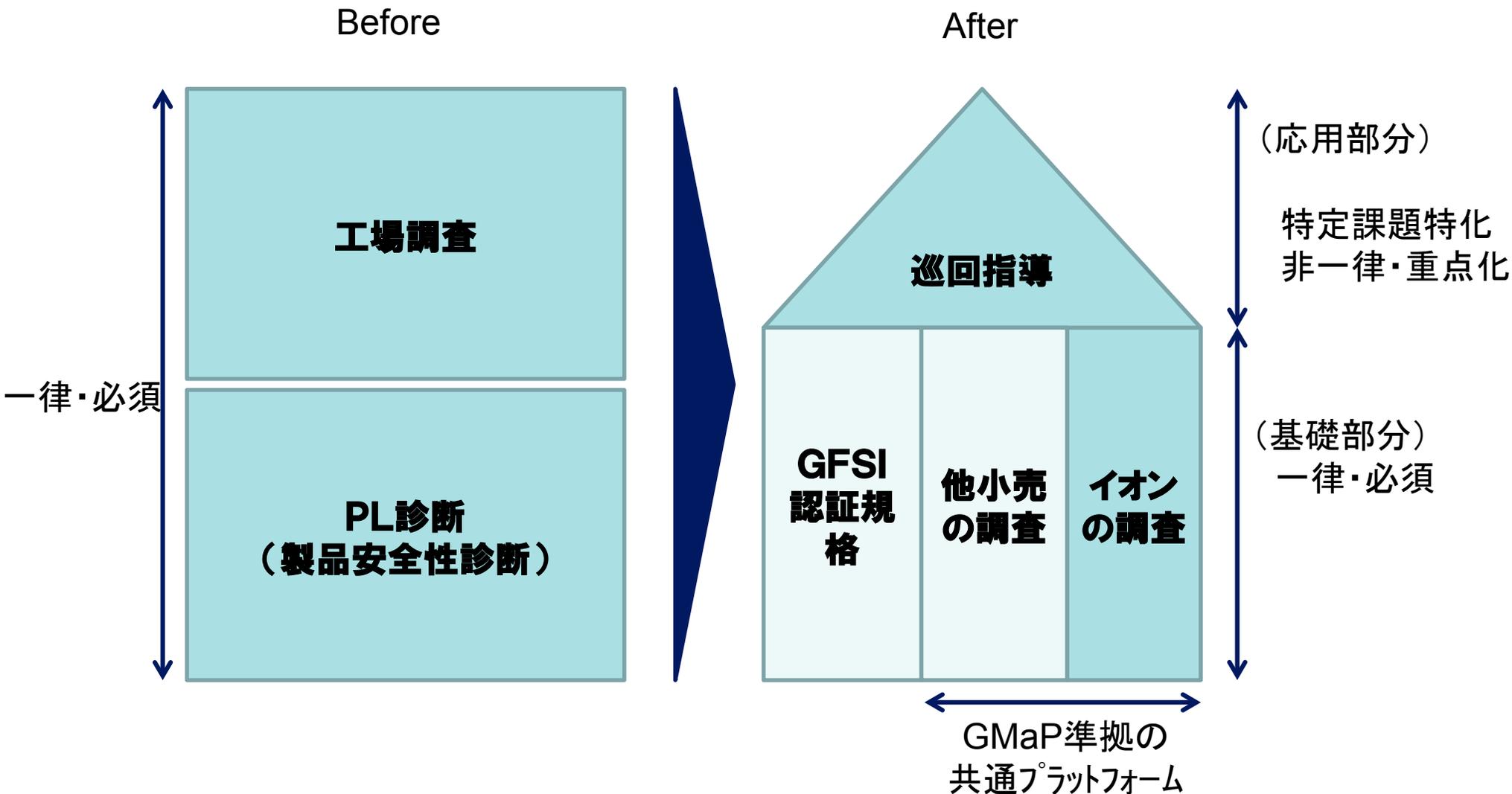


- ・タスマニア農場でのSQF取得
- ・イオンアグリによるG-GAP取得
- ・イオンフードサプライによるSQF取得
- ・GFSIへ参画

# イオンにおけるGFSIの活動

年	出来事
2000年	★BSE等の食品事故が相次ぎ、GFSIが設立
2001年	AholdからBSE対策のアドバイスを受ける(ネットワークの活用)
2003年	タスマニア直営農場がSQFの認証取得
2007年	★GFSIを自主採用する意思を大手小売業7社が表明 (Ahold, Metro, Wal-Mart, Carrefour, Migros, Tesco, Delhaize)
2009年	GFSI理事会の一員として、イオンより参画
2010年	イオンアグリ創造(株)が直営農場でGLOBAL G.A.Pの認証取得
2012年	★GFSI日本ローカルグループを設立
2013年	★JAPAN Food Safety Dayを開催
2014年	GFSI理事会議長に、ジェンク・グロル氏(イオン)就任
2015年	GFSI日本ローカルグループ議長としてイオンから就任

# GFSIを基軸とした品質管理体制へ



ご清聴ありがとうございました

