

2022年11月2日

アルビスにおける食の安全を守る取り組み

アルビス株式会社
代表取締役社長 池田和男

アジェンダ

1

会社概要

2

店舗を支える体制：物流・商品調達・製造

3

品質管理の取り組み

4

店舗の安心・安全の取り組み

1 会社概要

社 名：アルビス株式会社

本社所在地：富山県射水市流通センター水戸田3-4

設 立：1968年12月

資 本 金：4,908,337,474円

従 業 員 数：連結4,666名(正社員1,018名 パートタイマー3,648名)

事 業 内 容：食品小売業

店 舗 数：66店舗（富山38店舗、石川20店舗、福井6店舗、岐阜1店舗、愛知1店舗）

連結子会社：株式会社アルデジャパン（食品製造事業：惣菜、精肉加工、豆腐）

アルビスクリーンサポート株式会社（リサイクル・清掃業）；特例子会社

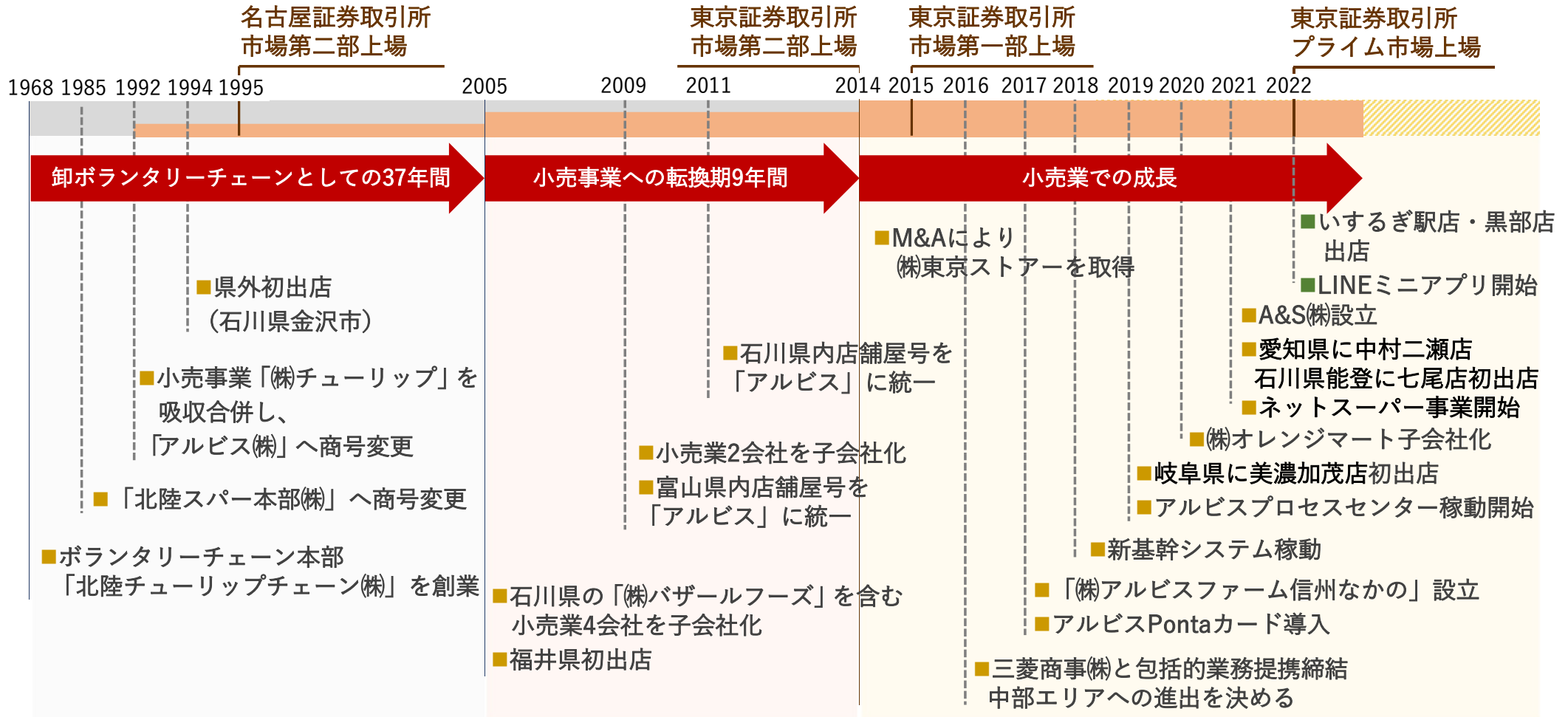
その他子会社：株式会社アルビスファーム信州なかの（就労継続支援 A 型事業）

A&S株式会社（インストアベーカリー事業）※障がい者雇用率3.75%（2021年度）



2022年9月現在

沿革



当社の理念

企業理念

食を通じて地域の皆様の健康で豊かな生活に貢献します

食べることは「こころ」をあたたくします。食べることの楽しみや喜びを通じて健康で豊かな地域社会の実現に貢献していきます。

経営理念

より新鮮で より美味しく 安全な商品をお値打ち価格でお届けします

日々の生活で欠かすことのできない「食」。

新鮮で美味しく、安全・安心な食材をお客様の期待を裏切ることのない品質と価格でご提供できるよう私たちは努力します。

ブランドスローガン

おいしい！を明日のちからに

- ・ 地域の食文化にこだわり、明日の元気（エネルギー）につなげる「食」を提案する企業（お店）
- ・ 「おいしい！」を合言葉に、お客様・従業員の未来へつなぐ、健康とあたたく幸せな食卓を応援する企業（お店）

第三次中期経営方針と重点施策

第三次中期経営方針：地域一番のお客さま満足の実現

■お客さま視点

① お客様の多様なニーズへの対応

- ・ 名物商品の開発、旬の生鮮商品の販売
- ・ 健康、即食、安全安心な商品
- ・ 移動販売、ネットスーパー、アプリ

■従業員視点

② 従業員が挑戦できる環境の実現

- ・ 教育研修
- ・ 人材登用

■インフラ・機能視点

③ 業務基盤の活用による生産性の向上

- ・ 物流配送効率改善
- ・ プロセスセンター（安全安心の提供）
- ・ システムやITツールを活用した業務変革

■社会視点

④ 事業を通じた地域社会の課題解決

- ・ 高齢者の見守り、認知症サポーターの増員
- ・ 食品ロス削減（フードドライブの実施）
- ・ プラスチック削減（トレー・PET等リサイクル）
- ・ 聴覚障がい対応コミュニケーションシート導入

2 店舗を支える体制：物流拠点

生鮮食品

アルビス生鮮センター
(海産・青果)

アルビスプロセスセンター
惣菜・精肉加工

アルビス石川生鮮センター
(海産・青果)



非生鮮食品

アルビス富山常温センター (DC)

アルビス富山低温センター

アルビス石川低温センター

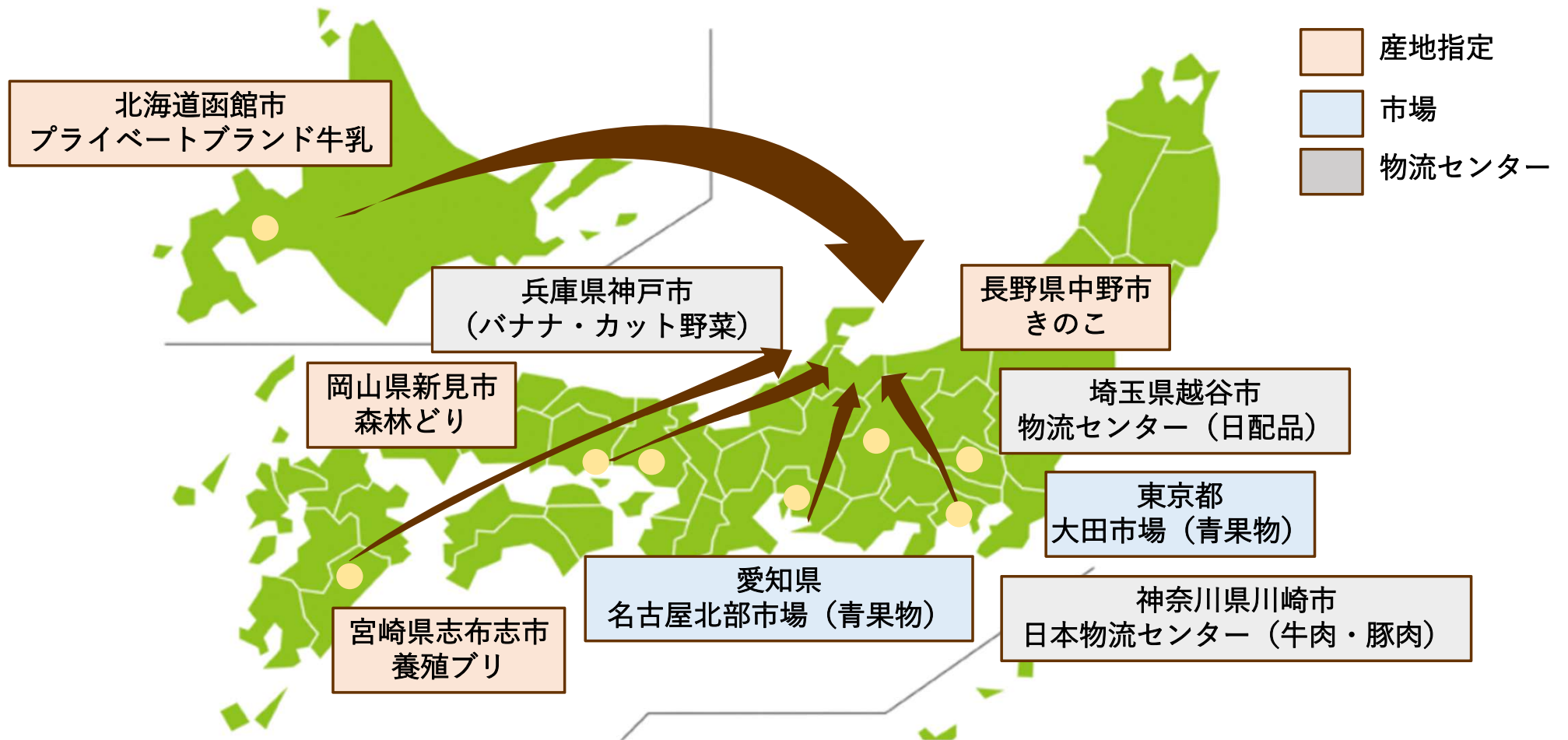
一宮デポ

産地→センター→店舗まで徹底した温度管理 (5°Cの冷蔵車で納品)



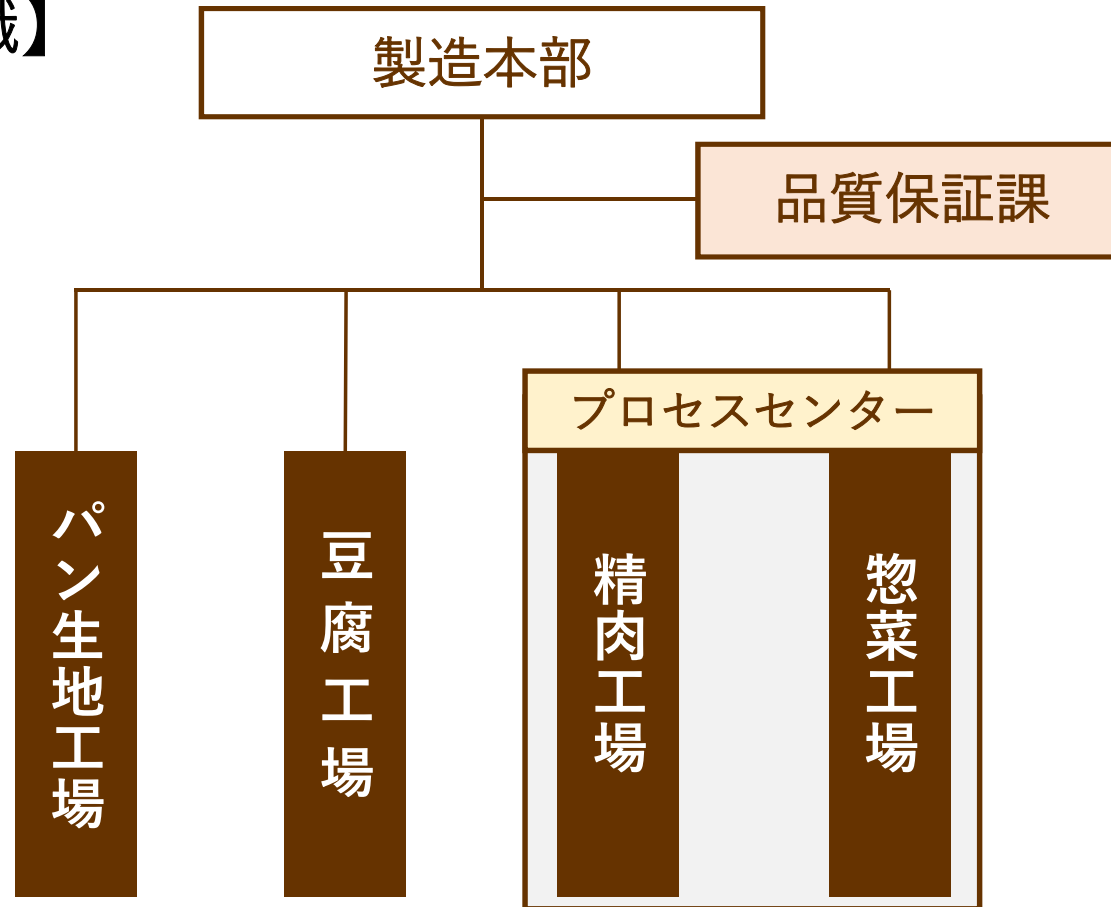
全66店舗

店舗を支える体制：全国から商品調達



店舗を支える体制：製造

【製造本部の組織】



プロセスセンター構築の目的

北陸地区での1,000億円体制に向けた製造・物流体制の再構築を行うため、プロセスセンターを2019年に設立

【目的】

- 加工機能の拡充により、お客様に喜んでいただける安心安全な商品づくりを実現
- 2020年「HACCPによる衛生管理の義務化」への対応
- 物流体制の見直しにより、商品調達から店舗販売までの全体オペレーションの最適化
- センター供給の増加によってうまれる余力を活かし、店舗運営レベルの向上

プロセスセンター概要

所在地：富山県射水市流通センター水戸田3-2-1 3-2-2

敷地面積：9,718 m²（約2,945坪）

延床面積：11,088m²（約3,360坪）

製造数：惣菜工場 平均 40,000パック（最大 60,000パック）

精肉工場 平均 50,000パック（最大 100,000パック）

運営管理：株式会社アルデジャパン



3 品質管理（安全・安心）の取り組み

食品安全方針

1. お客様へより安心・安全な商品をお届けするため、食品安全マネジメントシステムを継続的に改善し、食の安全に対する良い社内体制づくりを目指します。
2. 関連する法規を遵守するとともに、食に関する社内外とのコミュニケーションを深め、お客様のご要望実現のために取り組みます。
3. 毎年、食品安全目標を設定し、全従業員のレベルアップに努めます。
4. 食の安全への取り組みを定期的に見直し、常にお客様に信頼いただける企業を目指します。

ISO22000の取得

プロセスセンターでは、惣菜、精肉、豆腐工場のすべてで食品安全マネジメントシステムに関する国際規格ISO22000を取得し、安全安心な商品管理を進めています。



プロセスセンター紹介

動画をご覧ください。

ISO22000認証取得後の運用管理

工場におけるISOの認証取得はゴールではなく、スタートライン

- 新製品の発売に伴う書類の作成
- 従業員への定期的な教育訓練
- 3年ごとの更新監査対応

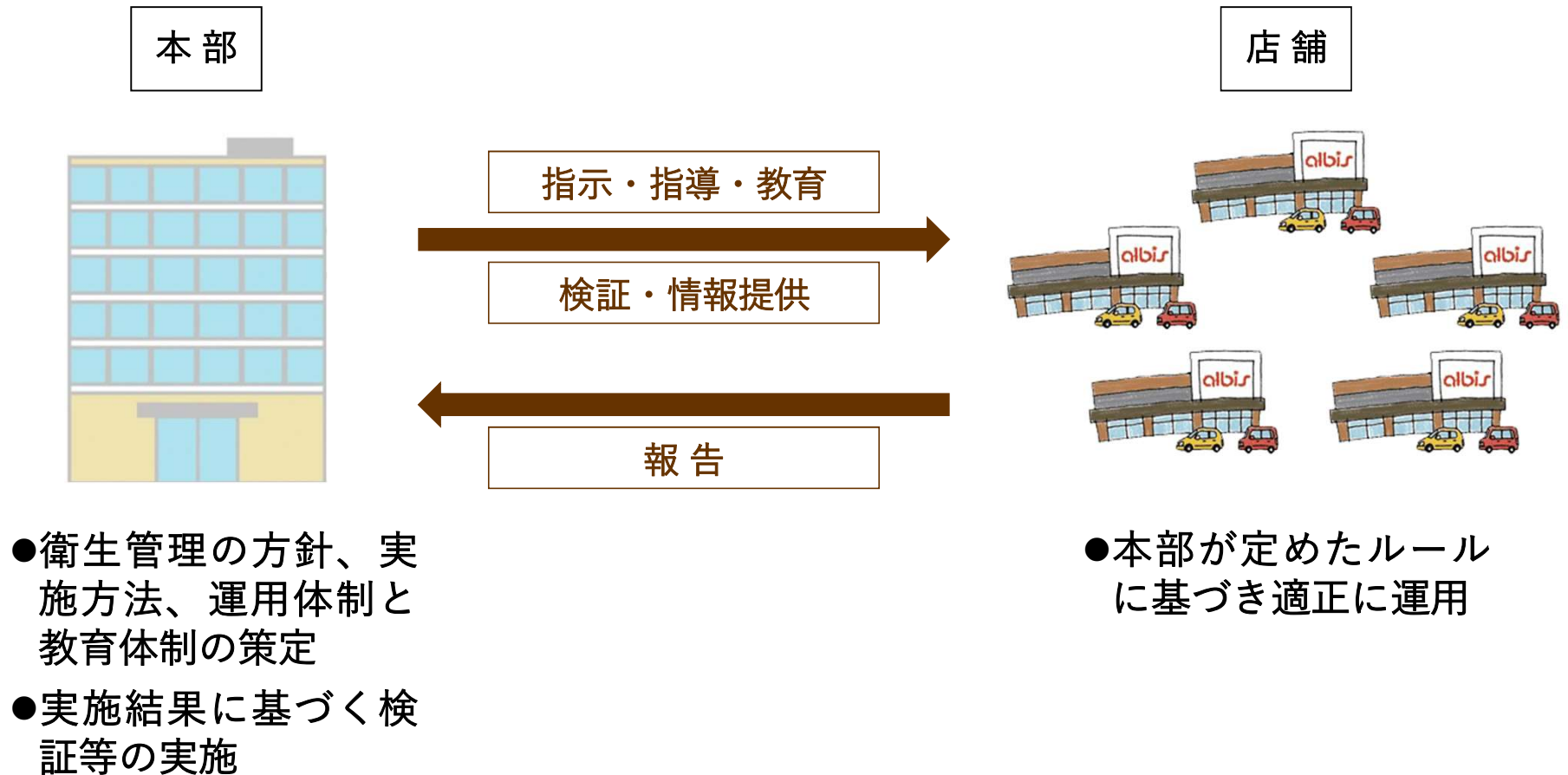
4 店舗の安心・安全の取り組み

HACCPに関する衛生管理

HACCP（危害要因分析重要管理点）とは、食品の製造工程における食中毒や異物混入などの危害をあらかじめ予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定して継続的に監視・記録し、異常があればすぐに対策を取り解決するといった食品衛生管理の手法。

当社においても、衛生管理の方針、方法などの体制づくりや検証などを管理。

本部と店舗の役割



店舗の安心・安全の取り組み

本部の主な役割

1. 計画の策定とその周知

- 衛生管理計画および関連する管理ルール手順の策定
- 商品の調達、加工、販売に関わる指示

2. 教育

- 店舗衛生責任者等への教育、指導

3. お申し出対応

4. 品質事故対応

- 対応策（告知・回収等）の策定、指示
- 行政等への連絡、報告に関する指示

5. 行政対応

- 行政規制、指導に関する対応策の策定、指示

6. 情報の収集と分析、提供

- 販売商品や加工に関する情報の収集と分析
- 情報に基づく対応策の立案と店舗への必要な情報の提供

7. 検証活動

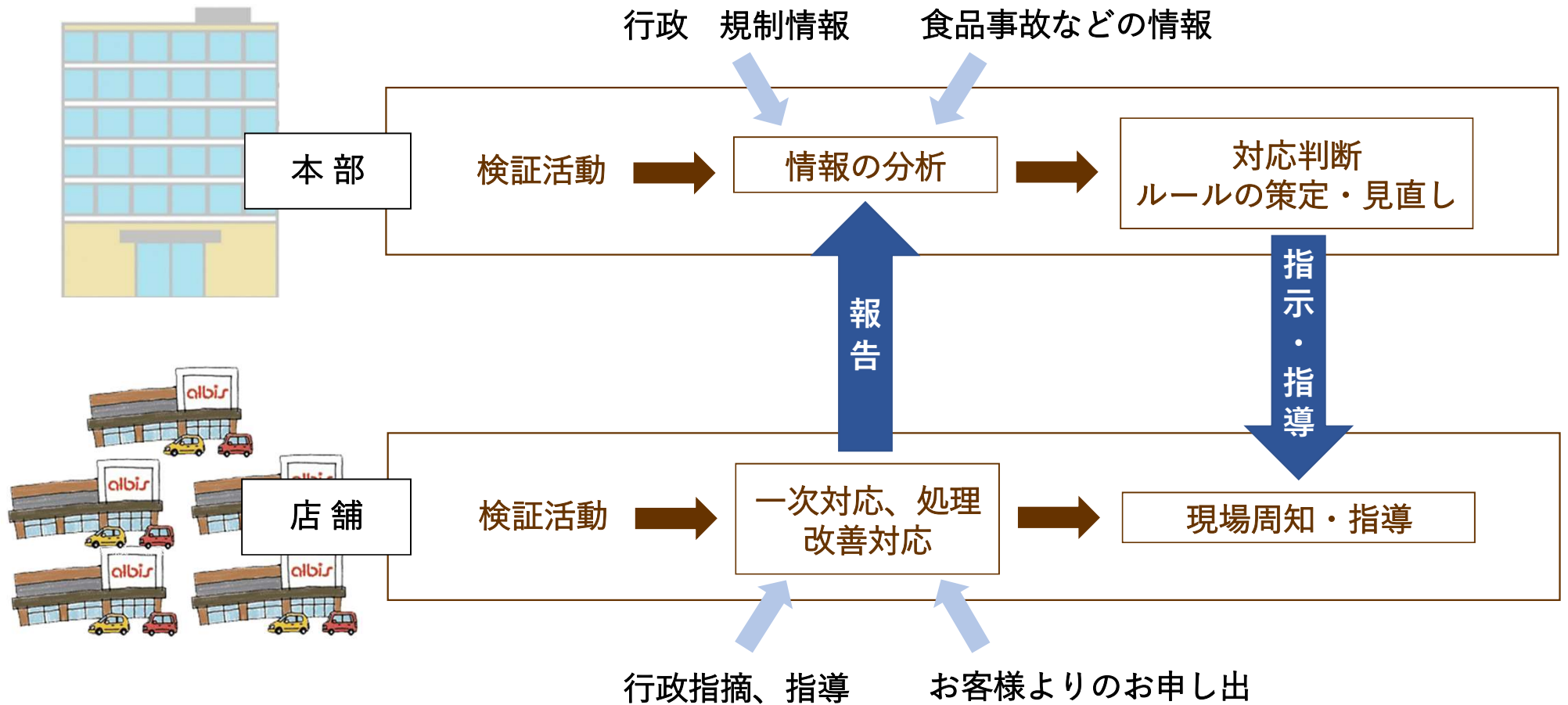
- 各店舗の衛生管理状況の検証と改善指導
- 上記に基づく計画の見直し

店舗の安心・安全の取り組み

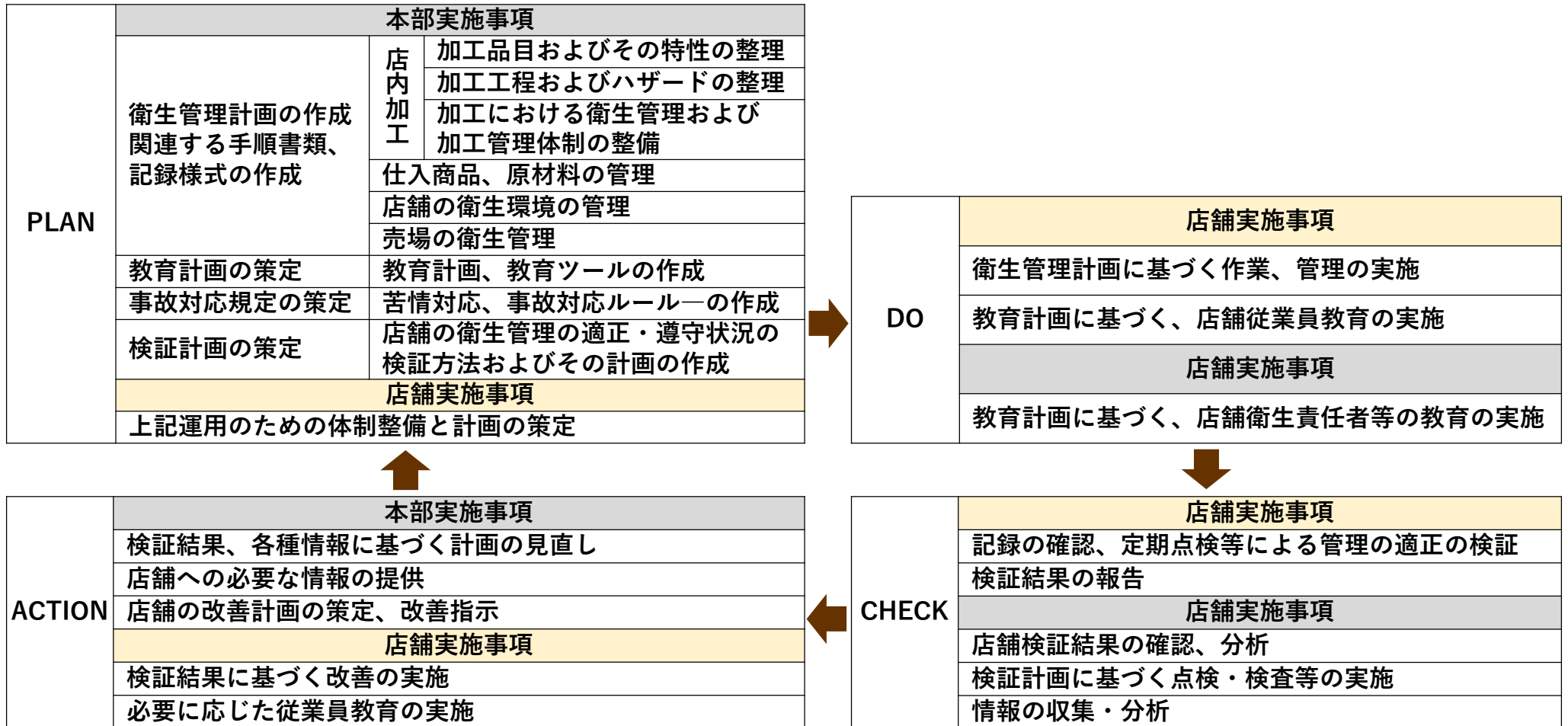
店舗の主な役割

1. 衛生管理計画等の実践・運用
 - 衛生管理計画、加工指示に基づく作業の実行
 - 管理状況の監視・指導
2. 教育
 - 店舗従業員への教育・訓練、指導
3. お客様よりのお申し出への一時対応
4. 本部指示に基づく品質事故対応の実行
5. 本部指示に基づく行政への連絡、報告
6. 検証活動
 - 衛生状況の定期点検、報告
 - 不適事項の改善

店舗衛生管理に関する情報の流れ



店舗衛生管理の流れと本部・店舗の業務



本社におけるHACCP保存書類

- 原材料発注記録
- 薬剤発注記録
- お客様からの苦情、事故対応記録
- 商品ラベルマスタ
- 商品レシピ（加工工程手順および衛生管理、加熱温度等）
- 作業マニュアル（洗浄・器具取り扱い手順、荷受け・仕分け手順）
- 品質管理基準（温度管理基準等）
- 工程管理表（ハザード分析含む）
- 製品説明書
- CCP整理表
- HACCP整備表
- 検便検査結果報告書
- 研修計画書・実施記録
- 内部監査計画・実施記録

ほか

店舗におけるHACCP保存書類

- 水質検査報告書・水質検査結果書・飲料水水質検査成績書
 - 残留塩素確認記録
 - 貯水槽清掃報告書
 - 衛生管理業務実施報告書（その他防虫関連報告書）
 - クリンネス計画表
 - 生ごみ室清掃管理表
 - お客様用トイレ清掃実施記録表
 - 健康管理チェック表
 - 冷蔵庫チェック表（冷蔵庫・冷凍庫温度チェック）
 - 品質管理温度表示（ショーケース温度記録）
 - 安全衛生委員会議事録
 - 店舗衛生調査用チェックリスト
 - 衛生調査報告会資料
 - 寄生虫（アニサキス）チェック表
 - 入退社管理表
- ほか

衛生調査の実施

社内の内部監査に加え、年2回、外部の専門業者に調査を委託し、衛生管理に関する抜き打ち検査を実施。

店舗別の評価を公表し、問題点と改善策を共有。

【悪い例】

トレーの保管は、壁から約20cmを目安に開けて結露しにくい環境に。



スペースが少ない

【良い例】



作業終了後、長靴も洗浄きれいな状態で管理。

アルコールのボトルもきれいに洗浄



水栓のレバーもきれいに清掃。きれいな状態で、備品も汚れの無い状態で管理。



【店舗衛生調査用チェックリスト】

ALBIS株式会社 店舗衛生調査用チェックリスト		調査日: 2022年 月 日								
店舗名: ササヤ株式会社 亀田 店		調査者: ササヤ株式会社 亀田 店								
項目	チェック項目	評価 (0-5)				改善	期限	完了日	担当者	備考
		5	4	3	2					
店舗環境	床の清掃									
	天井の清掃									
	換気扇の清掃									
	排水口の清掃									
店舗設備	冷蔵庫の清掃									
	調理器具の清掃									
	作業着の管理									
	靴の管理									
店舗衛生	手洗いの設備									
	消毒薬の管理									
	アルコールの管理									
	水栓の清掃									
店舗安全	火災の対策									
	落下物の対策									
	衛生管理の徹底									
	衛生管理の徹底									
合計										
調査者										
確認者										
日付										

当社の今後の取り組み

指摘項目を従業員へ周知

➡ 同じ指摘を繰り返し起こさない

従業員への衛生指導

➡ 衛生意識が高まり、衛生的なお店ができる

ご清聴ありがとうございました

アルビス株式会社

代表取締役社長 池田和男

本資料は情報の提供を目的としております。

本資料の著作権はアルビス株式会社に帰属し、当社に許可なく本資料を複製、配布することを禁止します。

ご照会先

アルビス株式会社
経営企画本部

電話番号 : 0766-56-7223