

ライフフーズの取り組み

～SDGs活動について～
現在の取り組みを活かしながら、
未来を見据えて持続可能な社会活動の実現を目指します。



工場取得認証

お客様に安心・安全な商品を届けるために、ライフフーズではFSSC22000認証を取得しています。

FSSC22000【食品安全マネジメントシステム認証】

FSSC 22000（Food Safety System Certification 22000）は食品安全マネジメントシステムを確立し、安全な食品を提供することを目的とした国際規格で、世界食品安全イニシアチブ（GFSI）に承認された認証スキームの一つです。

2023年1月取得（市川センター）



食品ロスの削減

食品会社として、製造面、販売面など様々な角度から食品ロスの問題に取り組んでいます。

市川センターによる生産歩留まりの改善

ライフフーズの生産工場である市川センターでは、日々の生産データを基に目標を設定して、歩留まり率の向上を目指しています。

- 作業テーブルの変更や高さ調節、使用するボールのサイズを大きくすることで原料が落下してしまうことによるロスを削減。
- 原料選別時に発生する除去品の細かい定義決めを実施。除去品が多く発生した場合は原料の品質向上を目指し、さらなるロスの削減へ取り組んでいます。

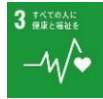


食品に影響のない外装の損傷品の販売開拓

製品の中身に影響がない外箱のみのつぶれや一部破損がある場合、そのままの販売が不可能であれば廃棄するのではなく、補修対応を行うことで通常製品と同様に販売を進めています。

- 外箱の破損により発生してしまう食品のロスを削減。
- 一部販売先への販売実績として、2024年度中には約33トンの販売へと繋がりました。





社会貢献活動

私たちは社会と様々な関わりを持っていることを意識して、事業活動を通じて社会への貢献に努めています。

賞味期限間近の商品の寄付と販売

保有在庫の中で、賞味期限の迫ってきている商品について廃棄するのではなく寄付や販売へと繋げています。

- 賞味期限間近の商品を低価格で販売。2024年度中には一部のお客様へ約88トンの販売実績が有りました。
- NPO法人への寄贈。
- 今後は、NPO法人を通して子ども食堂への寄付も前向きに検討。食品の寄付による生活支援を目指します。



食育体験授業の開催

弊社とアドバイザー契約を結んでいる埼玉県の農場にて、農作物の収穫や調理実習を実施しています。

- 従業員とその家族や友人で協力して、旬の野菜や果物を収穫しています。
- メニューを考案しながら実際に調理をすることで、目で見て、実際に触れて、舌で味わい、より深く野菜を学習する機会を作っています。
- 今後は社内関係者のみではなく、一般の方々へも参加を呼びかけて、食にまつわる知識について発信を計画しています。



環境保全活動

社会活動による環境への負荷を低減し、地球温暖化・公害の発生などの抑制を目指します。

不要な物流、保管の削減

物流や余剰在庫の見直しをすることで運搬や保管に掛かるCO2の排出を抑えます。

- 廃棄場の新規開拓
物流倉庫の近くにある新規廃棄場を開拓することで走行距離を削減しました。
- 倉庫在庫の適正管理
倉庫在庫を適正に管理することで倉庫間の在庫移動の削減に繋がります。





省エネ対策

有限なエネルギー資源を無駄に消費しないよう社会活動を進めていきます。

消費エネルギーの削減

電気を使用する時間や場所の見直しを行い、使用量の削減をすることでCO2の排出を抑えます。

2023年度 電力使用量

本社：19,204 (kWh)

市川センター：623,265 (kWh)

<取組開始3年後に向けた目標> (2023年度使用量5%削減)

本社：18,243 (kWh)

市川センター：592,101 (kWh)

●ライフフーズ従業員のひとりひとりが意識し、使用者がいない場所は消灯する、生産後の機械の電源を早めに落とす、整理をするなどして無駄な電力消費の削減に繋がります。



労働環境の改善

変化する社会常識に対応するために、定期的な制度の見直しや外部講師を招いた研修や社外のサービスを利用した労働環境の改善に取り組んでおります。

コンプライアンス・ハラスメント研修の実施

変化する社会常識に適合するため、全社員を対象に外部より弁護士を講師として招きコンプライアンス・ハラスメントについての講習会を実施しています。



EAP社外相談窓口の導入

2024年12月より、社外相談窓口を設置しています。
悩み事や困りごとを電話（匿名）で相談出来る機会を提供し社員の健康管理や労働環境改善をサポートしています。





社員教育の実施

安全で美味しい冷凍野菜・冷凍果実・農産加工品を安定的に提供するという弊社の企業理念実現のため、ライフフーズでは入社3年未満の社員を対象に国内外で様々な研修を実施しています。また、希望者に対する資格取得の支援や外部講師を招いた講演会の開催も行っています。

2024年度実績

9月11日～

流通農業大学
社会人を対象とした流通・農業の講義を受けることのできる専門機関。講義期間は2年間。

9月16日～21日

北海道農業研修
工場研修及び、農場研修。

11月22日

ピエトロ様講演会
ファンベースについて外部企業の講師を招いた講演会を実施。

11月28日～29日

鹿児島でのヤンベジ研修
日本野菜協会開催の研修に参加。
国内の加工工場、農場の視察。

農業研修の実施

月に一度、農業研修を実施
ライフフーズでは実際に農作物を育てて収穫し、調理まで行う食育活動を行っています。

惣菜管理士

食品に関する知識の総合的な修得を目的とする資格である「惣菜管理士」の取得を推奨し、受験費用を負担することで社員のスキルアップを支援しています。

