

「モス食品安全基準」を具体的に紹介 『モスのコミュニケーションレポート 2015』 発刊

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、このたび『モスのコミュニケーションレポート 2015』を発行します。2004年6月に本レポートの前身である『環境報告書』の第1号を発行し、以後、幅広いステークホルダーとのコミュニケーションツールと位置づけて発行を続け、今年で12号目となります。

「食の安心・安全」への関心の高まりを受けて、今回のレポートでは2012年に制定した「モス食品安全基準」の全項目について事例を交えて特集しています。また、創業から続けている、経営理念「人間貢献・社会貢献」の実現に向けた想いや取り組みなどを、全34ページにわたり紹介しています。

『モスのコミュニケーションレポート 2015』の概略

<モスの安心・安全>

創業以来、食に携わる者の使命として、安心・安全な食品の提供に努めており、2012年2月にグループ内共通の基準として「モス食品安全基準(MOS Food Safety Standards)」を制定しました。さらにこれを食品安全の国際規格と照らし合わせ、2012年10月に大手外食チェーンでは初めてISO22000※の認証を取得しています。そのモスの安心・安全のベースにある「モス食品安全基準」について、全項目を紹介しています。

※HACCPの食品衛生管理手法をもとにした食品安全マネジメントシステムの国際規格。モスグループでの認証範囲はモス本部の食品安全関連部門とMHS、直営5店舗。

<モスの約束>

お客さまや地域社会の幸せづくりのために何ができるかを第一に考え、お客さまの「おいしい」や笑顔を生み出すために当社が日頃から取り組んでいることを、「モスの約束」としてまとめています。商品・サービス、地域・社会貢献活動、環境活動、全国の店舗・支部での取り組み、コーポレート・ガバナンスについて紹介しています。

<数字で見るモス>

2014年度の当社のさまざまな活動の進捗や実績を、ステークホルダーごとにまとめています。地域貢献活動のひとつ「モスの食育プログラム」の開催実績や、環境目標の達成度、「間伐に寄与する紙」の使用量などを数値やグラフで示しています。

モスフードサービスでは、「人間貢献・社会貢献」の経営理念のもと、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切に商品に「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。『モスのコミュニケーションレポート』はこうしたモスグループの理念に沿って行ってきた、さまざまなステークホルダーに向けた活動について紹介しています。本レポートの発刊により、グループ内部のみならずチェーンに関わるすべての方々に、さらなるコミュニケーションの輪が広がっていくことを目指しています。

※「モスのコミュニケーションレポート 2015」は、当社の公式サイトからもご覧いただけます（6/25以降）。
モスバーガー公式サイト <http://mos.jp/>

<この件に関する問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IR グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389
〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F
<http://mos.jp/> E-mail. pr@mos.co.jp

(参考) モスグループのおもな環境およびCSR活動

1972年 (創業)	<ul style="list-style-type: none"> ・ホットドリンクを陶器のカップで提供（イートインの場合） ・ハンバーガー類の包装には発泡スチロールではなく、薄い袋状の紙（内袋）を使用
1990年	<ul style="list-style-type: none"> ・東京・国立店をリサイクル推進店舗として位置づけ、ガラスの食器や金属のスプーンなどを使用 ・全店では、持ち帰り用の紙袋を再生紙に切り替え
1995年	<ul style="list-style-type: none"> ・全店でガラスの食器の導入を推進
1996年	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ開設と同時に、栄養成分情報を開示
1997年	<ul style="list-style-type: none"> ・配送システムを、業界初の試みである三温度帯一括配送に切り替え ・「モスの生野菜」を全店導入（新価値宣言）
1999年	<ul style="list-style-type: none"> ・ホットドッグのパッケージを発砲スチロール容器から紙容器に変更
2000年	<ul style="list-style-type: none"> ・本社内に「環境推進グループ（現：社会環境グループ）」を設置
2001年	<ul style="list-style-type: none"> ・トレーをメラミン製からペットボトルのリサイクル製に変更 ・ホームページで商品のアレルギー情報を開示
2003年	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の生産・製造・流過程の詳細情報をホームページ上で開示 ・「CSR推進室」を設置し、全社的なCSR推進活動を強化 ・チェーン従業員のための内部告発者支援窓口（現：モスヘルプライン）を開設
2004年	<ul style="list-style-type: none"> ・株式会社モスフードサービスおよびモスバーガーチェーン（店舗）において ISO14001 認証を取得 ・「環境報告書（現：コミュニケーションレポート）」を発刊 ・倉庫廃棄物の一括再資源化を本格開始 ・モスライスバーガーの内袋を発泡ポリエチレンからパルプ系繊維を使用したものに変更
2005年	<ul style="list-style-type: none"> ・シンガポール法人のモスフーズシンガポール社で ISO14001 認証を取得 ・「グリーン調達ガイドライン（基本原則）」「中期環境行動計画」をホームページ上に公開 ・モスの店舗スタッフが近隣の小学校へ出向き出張授業を行う「モスの食育プログラム」を本格的に開始 ・「こども 110 番の店」への登録推進開始
2006年	<ul style="list-style-type: none"> ・お持ち帰り用ポリ袋に代わり、紙バッグを導入 ・お持ち帰り用透明アイスカップをバイオマスプラスチック容器に変更 ・キッザニア東京に「ハンバーガーショップ」パビリオン出展 ・森の町内会「間伐に寄与する紙」の使用を開始
2007年	<ul style="list-style-type: none"> ・「エコリーフ環境ラベル」の認証を取得 ・魔術食品工業（台湾）が「ISO22000」および「HACCP」取得
2008年	<ul style="list-style-type: none"> ・ISO14001 認証取得範囲を国内連結子会社と関連店舗まで拡大 ・店舗の廃食油処理について「電子 manifests 制度」を一部導入 ・「災害時帰宅困難者支援に関する協定」の登録店舗を拡大
2009年	<ul style="list-style-type: none"> ・「フード・アクション・ニッポン アワード 2009」において「とびきりハンバーグサンド」が、プロダクト部門の優秀賞を受賞 ・「とびきりハンバーグサンド」がグリーン購入大賞食品部門で審査員特別賞を受賞
2010年	<ul style="list-style-type: none"> ・「Out of KidZania モスフードサービス 農業体験」を開始 ・補助犬受け入れ推進の意思表示として、オリジナルステッカーを掲示
2011年	<ul style="list-style-type: none"> ・お客さまと社長との直接対話「モスバーガータウンミーティング」を開始 ・「フード・アクション・ニッポン アワード 2011」において「自由が丘 あえんおそうざい」のお弁当が、「食べて応援しよう！賞」を受賞
2012年	<ul style="list-style-type: none"> ・グリーン電力を購入し、事業方針説明会、株主総会などの会場での使用を開始 ・国内外食チェーンとして初めて ISO22000 認証を取得
2013年	<ul style="list-style-type: none"> ・モスバーガー店舗に LED 照明を採用した看板を導入（2014 年度末までに全対象店舗で導入完了） ・「フード・アクション・ニッポン アワード 2013」において「店舗スタッフによる産直・採れたて野菜のハンバーガー」の取り組みが、販売促進・消費促進部門の最優秀賞を受賞
2014年	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食強化のため全店で朝 7 時オープンを実施 ※商業施設内の店舗など、一部店舗除く