

Social&Environmental Report

社会・環境報告書

2007



コジツ



フジッコグループは、企業理念である「お客様とともに 新しい食文化を拓く 健康創造企業を目指します」に基づいて、事業活動はもちろんのこと、社会貢献活動、環境保全活動を実践して企業価値を高める努力を行ってまいりました。また、法律や規則等の守らなければならないルールを破るようでは、企業価値を高めることは到底できることではないので、コンプライアンスの徹底、経営の透明度を高める取り組みにも着手しており、このような活動を通じて、企業活動の基盤であるCSR（企業の社会的責任）のレベルを高めていきたいと考えております。

当グループは昨年まで、環境的側面のみの報告をまとめた「環境報告書」を発行しておりましたが、このたび、2006年度の環境的側面と社会貢献面の活動をまとめた「社会・環境報告書2007」を新たに発行いたします。本報告書は、当グループのCSR活動の取り組みの進捗状況を報告するツールとして活用し、報告の回数を重ねるごとに内容の充実を図りたいと考えております。

今後とも事業活動とあわせて、当グループのCSR活動に対する取り組みにご理解をいただき、皆さまからの忌憚のないご意見を賜れば幸いに存じます。



2007年10月
フジッコ株式会社 代表取締役社長

福井 正一





目次

■会社概要

社会性報告

■コーポレートガバナンスの確立	2
■コンプライアンスの徹底	3
■ふじっ子あんしんシステムについて	4
・遺伝子組換え作物の自社検査	5
・残留農薬の自社検査	6
・生産履歴トレースシステム	7
■食育について	9
■社会貢献活動について	10

環境報告

■環境管理活動の概要	12
・環境基本方針	12
・生産工場における環境負荷の概要	13
・環境目的・目標	14
■2006年度の環境管理活動の状況	15
・環境マネジメント組織	15
・環境負荷低減のための取り組み	16
・事業所による環境管理活動について	17
■事業所近隣の方からのご指摘について	28
■環境保全に関する取り組みの歴史	29
■新たな中期目標と2007年度の目標	30

対象範囲

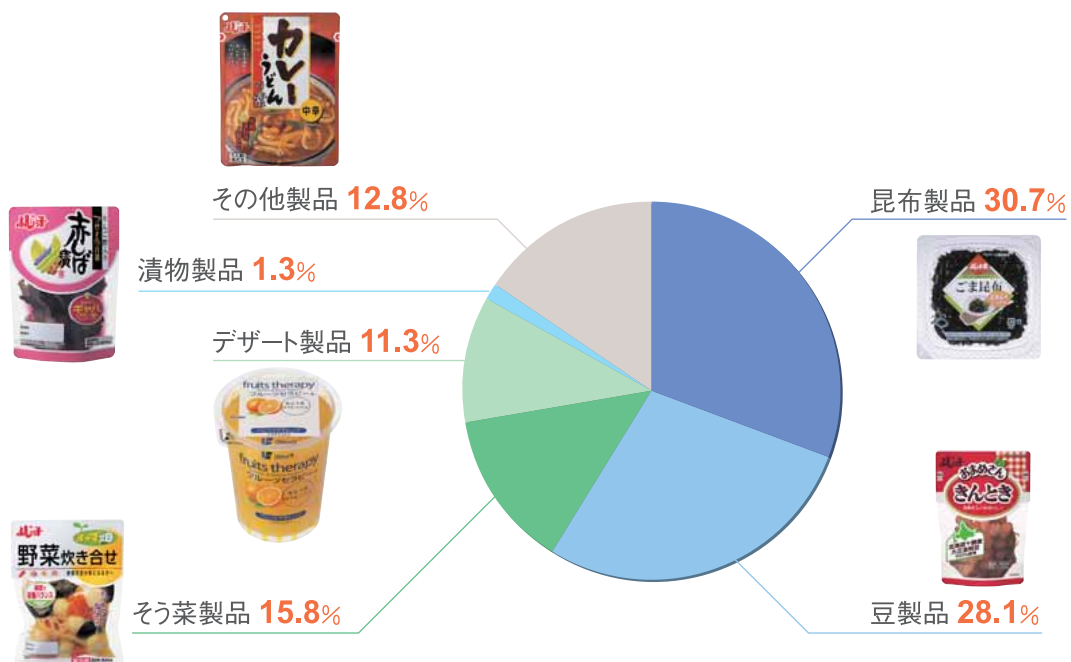
【対象期間】2006年4月1日～2007年3月31日

【対象組織】

フジッコ株式会社および国内関係会社の実績ならびに取り組みをもとに編集しております。

会 社 名	フジッコ株式会社
代表取締役社長	福井 正一
本 社 所 在 地	神戸市中央区港島中町6丁目13番地4
本社電話番号	078-303-5911(代)
創 業	1960年11月7日
資 本 金	65億6,653万円(2007年3月31日現在)
従 業 員 数	2,308名(フジッコグループ全従業員)
売 上 高	連結:482億円(2007年3月期) 単独:476億円(2007年3月期)
事 業 内 容	昆布製品、豆製品、そう菜製品およびデザート製品等を主体とした食品加工業
工 場	兵庫3、埼玉1、千葉1、神奈川1
物流センター	兵庫1、埼玉1
営 業 所	全国21拠点
関 係 会 社	フジコン食品(株)、フジッコワイナリー(株)、フジッコフーズ(株)、味富士(株)、 (有)菜彩、青島富吉高食品有限公司

■ 売上構成(2007年3月期連結実績)





社会性報告



フジッコのコーポレートガバナンス

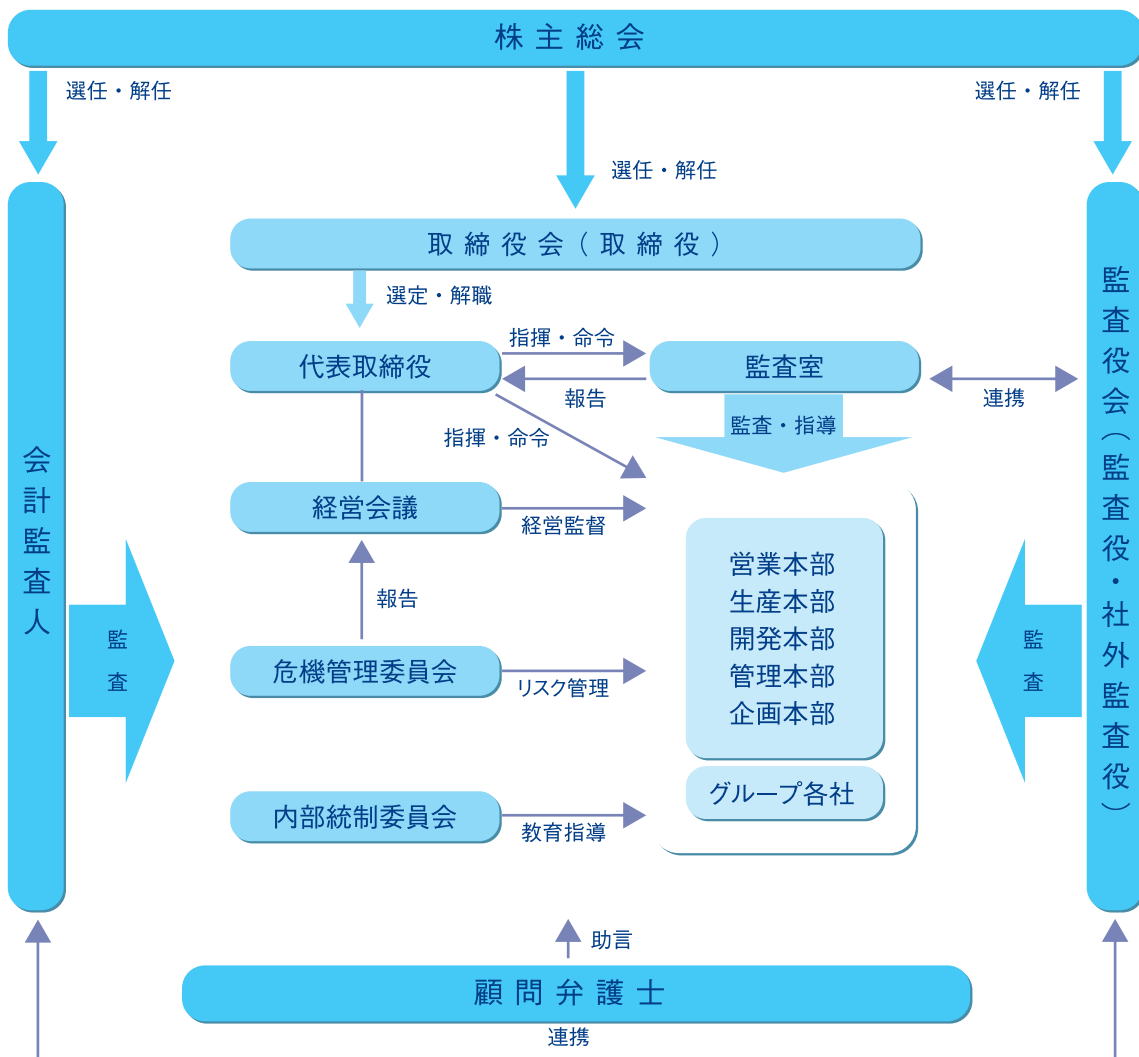
■ 業務執行・経営の監視

取締役会は、取締役13名で構成されており、毎月1回の定期開催と必要があるときは随時開催しており、経営上の重要事項の承認とともに、業績の推移について議論し対策等を検討しております。

また、経営会議を取締役及び各部門長で構成し、毎週月曜日に開催しており、経営上の重要事項について適時、適切な対応策を審議しております。

当社は、監査役制度を採用しており、3名の監査役のうち社外監査役は2名（非常勤）であります。常勤監査役は全ての取締役会、経営会議に出席し、必要な意見を述べ、取締役の職務執行の状況を十分監視できる体制になっております。

内部監査は、社長直属の監査室を設置し、2名の専従者により関係会社も含めて定期的に内部監査を実施しております。





フジッコのコンプライアンス

■ フジッコグループ倫理行動基準

フジッコグループは、お客様の信頼にお応えしていくため、コンプライアンスを重要な経営課題と捉えています。コンプライアンスへの対応をより明確にするため、「倫理行動基準」を定めました。グループの役員および職員は、本行動基準を誠実に遵守し、社会的責任を果たすことに努めてまいります。

倫理行動基準

1 法令の遵守

- 国内外の法令および規則、社内規則を遵守し、高い倫理観を持って行動する。

2 人権の尊重

- 人権を尊重し、人種、信条、宗教、国籍、年齢、性別、門地、心身などに基づく差別をしない。
- 性的嫌がらせおよび嫌がらせと誤解される発言、行動をしない。
- 権力、地位を不当に利用した嫌がらせをしない。

3 安全、安心な製品への取り組み

- 食品製造業に携わる者として、常に安全で安心な製品づくりに取り組む。

4 顧客、取引先との関係

- 誠実、公正、透明な対応を心がけ良好な関係の構築に努める。
- 公正かつ自由な競争を維持、促進することに努める。
- 取引先等の役職員に対し贈賄行為、不正な利益の供与を行わない。受けない。

5 職場環境の確保

- 労働関係法令を遵守し、安全・衛生で健康に十分配慮した、働きやすい職場環境の確保に取り組む。

6 守秘義務、知的財産権の尊重

- 会社の機密情報を許可なく第三者に漏洩したり、不正に使用しない。
- 顧客、取引先など第三者の機密情報も会社の機密情報と同様に扱う。
- ソフトの不正コピーなど第三者の知的財産権を侵害しない。

7 公私の峻別および利益相反行為の禁止

- 会社の利益に反する行為は行わない、会社の資産や経費を会社の利益に反して使用しない。

8 反社会的勢力への姿勢

- 反社会的勢力および団体に対しては、毅然とした態度で臨み、反社会的行為には加担しない。

9 環境保全への取り組み

- 環境の保全に自主的、積極的に取り組む。

10 社会的責任の遂行

- 良き企業市民として、よりよい社会の実現にむけ積極的に社会貢献に努める。
- 様々な関係者の理解および支持を得られるよう積極的に企業情報を開示し、透明性の高い経営を行う。



信頼のブランドであり続けるために――

見えない不安を、見える安心に。

■ 「作り方」の努力だけではカバーしきれない原料を厳重にWチェック、さらに生産履歴情報を統合して「ふじっ子あんしんシステム」を5年前からスタートさせました

「ふじっ子だから安心」といわれ続けたい。売り場の信頼につなげたい。一こんな一途な思いから、2002年、社内に専門部署「食品安全検査室」を設置、生産者との長年の信頼関係の上にさらに自社検査を重ねてダブルチェックを行い、それらの情報を公開して信頼に応える態勢を強化しました。

2007年8月から、残留農薬検査では当初150種類であった検査農薬数を倍増させ、300種類の農薬残留を検査できる体制となり、進化を続けています。



使用原料のあんしん対策の中核は、材料の厳選はもちろんですが、遺伝子組換えと残留農薬の2つの最先端検査を実施すること、そしてその結果と共に商品ごとの材料原産地から製造状況までの情報を公開することからなっています。

これらの情報を「ふじっ子あんしんシステム」としてお客さまにお伝えし、さまざまな食の不安を抱える中で私達のまじめ作りの実情を知っていただき、正しい情報をお伝えすることで安心して楽しい食卓を囲んでいただくことを願ってスタートしました。



ふじっ子あんしんシステム1

■ 遺伝子組換え作物の自社検査

フジッコでは国内産大豆を中心に栽培方法を確認できる原産地のものを厳選して使用していますが、使用する大豆はすべて、外部検査の証明に加えてロットごとにPCR（遺伝子増幅検出）法による社内検査を実施しています。

PCR法;Polymerase Chain Reactionの略

酵素を用いて遺伝子（DNA）を連鎖反応的に増やす方法で、DNAが自らのコピーを作る自己複製能力をもつ点を利用する検定方法。検査するサンプルからDNAを抽出、新たに組み込まれたDNAを数百万倍に増幅させた上で、電圧によってDNAをサイズ別に分離して、検定すべきサイズのDNAの有無を検査します。

当社の遺伝子組換え検査:実施内容

大豆

- 外部検査（種子証明・IPH証明・PCR証明）に加え、1ロットごとにPCR法による検査を実施しています。
なお当社主力原料の国内産大豆では、遺伝子組換え（GMO）品種は栽培されていません。
*注:IPH;Identity Preserved Handling 生産・流通段階で区分管理されていることの証明。

大豆・とうもろこし・馬鈴薯加工品

- 定期的抜き取り検査。PCR法による社内検査を1999年から実施中です。





ふじっ子あんしんシステム2

■ 残留農薬の自社検査

大豆、人参、椎茸など使用するすべての穀類・野菜について、300種類の残留農薬を測定（GC/MS;ガスクロマトグラフィー質量分析法）、1検体延べ3日の検査を重ね、合否判定ののち安全なものだけを指定して使用しています。

GC/MS (Gas Chromatography Mass Spectroscopy;ガスクロマトグラフィー質量分析法)

分子レベルまで分離した物質をガスクロマトグラフィーで気化させた上で原子レベルに分離、そのイオン質量を測定することで目的の農薬物質を定性・定量分析する方法。また目的の質量のイオンだけを選択的に取り出すことができるので、より確実に、感度良く定量することができるシステムです。

当社の残留農薬検査:実施内容

対象農産物

- 国内産・海外産の加工度の低い農産物を中心、全ロットを検査。
豆をはじめ野菜類など主要原材料約200種類を対象としています。
また、このほか年1回仕入れ先に対し必ず農薬使用履歴の提出を指導しています。

チェックする農薬

- 危険度の高いものから一般薬まで、300種類に及ぶ農薬の残留量を検査しています。
当社のGC/MS法では有機塩素系、合成ピレストroid系、有機窒素系、有機リン系、及びN-メチルカーバイト系農薬300種類を系統的に一斉に検出する方法をとっています。





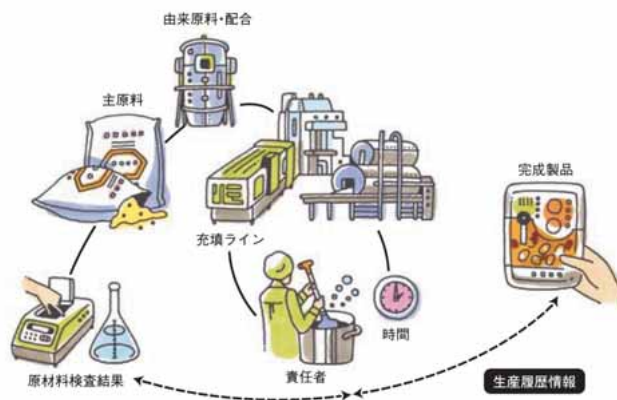
ふじっ子あんしんシステム3

生産履歴トレースシステム

フジッコトレースシステムの概念図

フジッコトレースシステムでは、

- ・①主原料②由来原料③配合割合
- ・④残留農薬検査情報⑤遺伝子組換え検査情報
- ⑥アレルギー物質情報
- ・⑦充填ライン⑧充填時間⑨製造責任者
- …などの詳細な材料情報・工程情報が把握でき、製造番号などからチェックすることで、その製品の「履歴」が直ちに確認できる仕組みをとっています。



これらのデータをもち、商品履歴情報を正確に掌握してきちんと管理することで商品の安全性・透明性を保証し、お客様に一層のご信頼をいただくために、毎日全ロットのチェックを実施しています。

フジッコのトレースシステム

トレーサビリティは、目的によって原材料の履歴を追跡するものと、製品化されてからの流れをフォローするもの(トラッキング:tracking)があり、フジッコが提供する情報は、「トレースバック:trace back」と呼ばれる種類に当たります。

トレーサビリティTraceability;追跡可能性

日本工業規格(JISZ9900)ではトレーサビリティとは「その履歴、使用又は所在を、記録された識別によってたどる能力」と定義。

トレース実施は3品群に拡大

- フジッコトレースシステムの原料情報提供は、2002年、まず多種類の野菜原料を使用する「おかず畑」(惣菜)シリーズからスタート、現在では「つけもの百選」シリーズ、「簡単クッキング水煮」シリーズの3品群について情報を提供しています。



商品品目ごとの生産履歴情報を、フジッコホームページでお知らせします

URL: <http://www.fujicco.co.jp/>

フジッコホームページで、お求めいただいた商品名と製造番号、賞味期限を入力すると、当該商品の原料情報を見ることができ、下のような画面でお答えしています。

現在は、お客様からのお問い合わせが多い残留農薬と遺伝子組換え作物についてお客様の不安にお応えするために、①原材料原産地・検査日②残留農薬検査日と結果③遺伝子組換え検査日と結果の3項目に絞って公開しています。



■ 現代の日本の食生活

昭和50年代に理想的な栄養バランスであった日本人の食生活。しかし食の国際化、簡便化により、いろんなものがすぐに食べられる便利な世の中にはなりましたが、健康状態でというと必ずしも良いとはいいいくなくなっています。加えて国民の食に対する意識や知識が薄くなっていることも大きな問題であるといえます。

■ フジッコの考える食育「食事バランス改善計画」

日本人にとって理想的な食事、和食。しかし、食の国際化が進む現代の日本において、昭和の頃のような日本型食生活への改善は、かなりの努力が必要と考えました。そこで、フジッコは、「現代日本の食生活に合わせながら日本の伝統的な食を取り入れる」という日本型食生活の新たな提案を企業全体の取組みとして構築しました。

■ 食事バランス改善計画への取り組み

「大豆」「昆布」「根菜」といった日本古来の伝統的な素材を和洋折衷の食べ方で提案し、食事バランスを改善。今の生活者が受け入れやすいスタイルの提案がフジッコの“食事バランス改善計画”。このスローガンをもとに、さまざまな活動でその取組みを浸透させていきます。

イベントの開催及び協賛

知識の普及・企業のPRをかねて、報道関係者を対象に「煮豆・豆水煮」の新しいスイーツとしての食べ方提案を紹介する「おまめセミナー」の開催、一般のお客様を対象に「豆」の栄養・健康効果を紹介する「おまめ大学」への協賛、カスピ海ヨーグルトの啓蒙活動の一環として「カスピ海ヨーグルトフォーラム」の開催及び協賛を実施しました。



料理教室等の開催

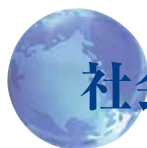
11月15日は「七五三」の日として知られていますが、この日は育ち盛りのお子様も栄養豊富な昆布を食べて、元気に育ててほしいという願いと昆布を食べる習慣をつけてほしいという思いから、日本昆布協会では、1982年にこの日を「昆布の日」と定めています。この記念日にちなんで、フジッコ東京FFセンターで「海の野菜、昆布のことを学んで使いこなそう!」をテーマに「おとなの食育料理教室&健康セミナー」を実施しました。



啓蒙出版

2004年4月から2006年4月までの2年間、当社ホームページにて連載したコミュニティコンテンツ「おしえて!落合先生」を書籍として発刊いたしました。内容は、栄養学博士の落合敏先生の監修で、「朝めし前」「手前みそ」「大根役者」といったことわざから学ぶ食育の知恵を紹介しています。





社会貢献活動

■ 国連世界食糧計画協会の評議員に

国連は2005年のミレニアム開発目標の中で、最優先の課題として2015年には、飢餓を半減するとしています。しかし、その後の自然災害や戦乱などにより事態はむしろ悪化しており、現在、8億以上の人々が貧困と飢餓に苦しんでいます。特に5歳未満の子供達は“飢餓”が原因で5秒に1人の割合で亡くなっています。

当社は2006年5月から国連最大の人道支援機関である国際連合世界食糧計画WFP協会の評議員として参画しました。

■ 昆布ミネラル国際支援

社会学者である熱田親熹さんと当社は長年、ネパールでのヨード欠乏症対策に取り組んでおります。現在は、関西医科大学の協力も得て、赤ちゃんの発達への悪影響を防止するため、昆布ミネラルカプセルを使った妊婦への支援活動を始めており、今年3月に神戸市で行われた国際海藻シンポジウムで報告しました。

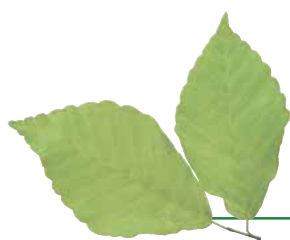
■ ベルマーク運動への参加

当社は、1974年4月よりベルマーク運動に参加しており、証票点数も累計で3億点を突破いたしました。

※ベルマーク運動は、PTA、企業、ベルマーク財団の三つの組織がスクラムを組んで進めているボランティア活動です。この活動によって、PTAは自分の学校の設備を整えると同時に、へき地にある学校や特別支援学校（特殊教育諸学校）、災害被災校、さらには発展途上国の子どもたちへの援助も行えます。

■ 大学等への寄付

研究活動や高等教育に対する支援として、大学等への寄付を行いました。



環境報告



環境基本方針

■ 企業理念

お客さまとともに 新しい食文化を拓く 健康創造企業を目指します

環境基本理念

フジッコグループは、『お客さまとともに 新しい食文化を拓く 健康創造企業を目指します』の企業理念の下、健康という付加価値を持った商品をつくり出しております。

健康という付加価値をもつには、まず、素材と従業者が健康でなくてはなりません。そのためには、地球環境が健康であることが必要不可欠であります。近年、私たちの住む地球は、科学技術の発達と生活環境の変化によって汚染が進み、食品の安全性を含め生活環境の破滅を招く事態となっております。

ここに、食を通じて社会に役立ちたいと願うフジッコは各工場において環境に配慮した生産活動を行い、地球環境の改善ならびに地球環境への負荷軽減に資するよう、たえず努力することを誓います。

■ 環境行動指針

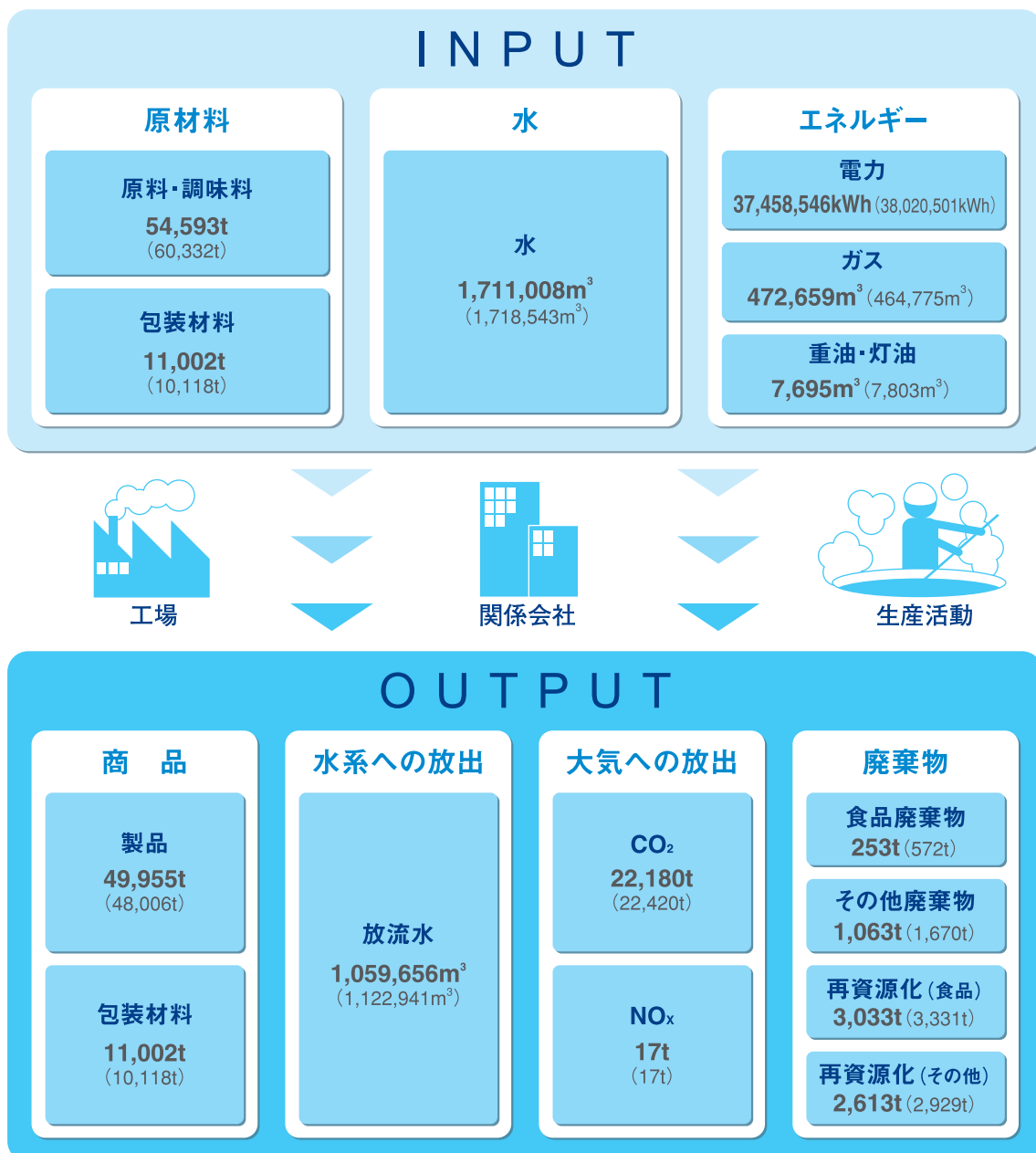
- 1 事業活動にかかわる環境側面を常に配慮し、環境マネジメントシステムを構築することにより環境保全活動の継続的な向上を図ります。
- 2 食品工場の宿命として水の使用量が多いこともあり、水質汚濁防止のため工場排水を重点的に管理し、地域社会との共生を図ります。
- 3 主な消費エネルギーである電力や重油の節減に取り組むとともに、廃棄物の低減化、リサイクル、リユースにも努力します。
- 4 環境基本法を中心とした環境関連の法律・規制・協定を遵守するとともに国際環境規格を守ります。
- 5 環境目的、環境目標を設定し、毎年見直しを行って改善に努めます。

生産工場における環境負荷の概要

下図は、2006年度のフジッコグループの生産工場における、環境への負荷をフローの形で表したものです。なお、()内は、2005年度の数値を示しています。

原材料と水、エネルギーがインプットされ、佃煮、煮豆等の製品が生産され、生産活動の結果、アウトプットとして、水系に排水、大気系にCO₂、NO_xが放出され、また廃棄物が排出されます。

このような生産活動による環境負荷のうち、「水の使用」「電力の消費」「重油・灯油の使用」「食品廃棄物の排出」を著しい環境側面と特定し、これらの環境負荷低減のための活動を行いました。





環境目的・目標

生産部門における環境側面の調査結果より、フジッコグループ全体で取り組むべき環境管理活動を環境目的および環境目標として定めました。

■ 環境目的

5か年の中期目標を環境目的として定め、
数値目標の達成に向けグループ全体で取り組みました

1 水の使用量を削減する。

●2001年度を基準として、2006年度までに出荷重量対比で5%削減する。

2 食品廃棄物の再生利用等を促進する。

●2006年度まで、食品廃棄物の再生利用等の実施率を100%にする。

3 電力消費量を削減する。

●2001年度を基準として、2006年度までに出荷重量対比で5%削減する。

4 石油系燃料(灯油・重油)の使用量を削減する。

●2001年度を基準として、2006年度までに出荷重量対比で5%削減する。

■ 環境目標

2006年度の数値目標を環境目標として定め、
その達成に向けグループ全体で取り組みました。

1 水の使用量を2005年度より、出荷重量対比で1%削減する。

2 食品廃棄物の再生利用等の実施率を90%にする。

3 電力消費量を2005年度より、出荷重量対比で1%削減する。

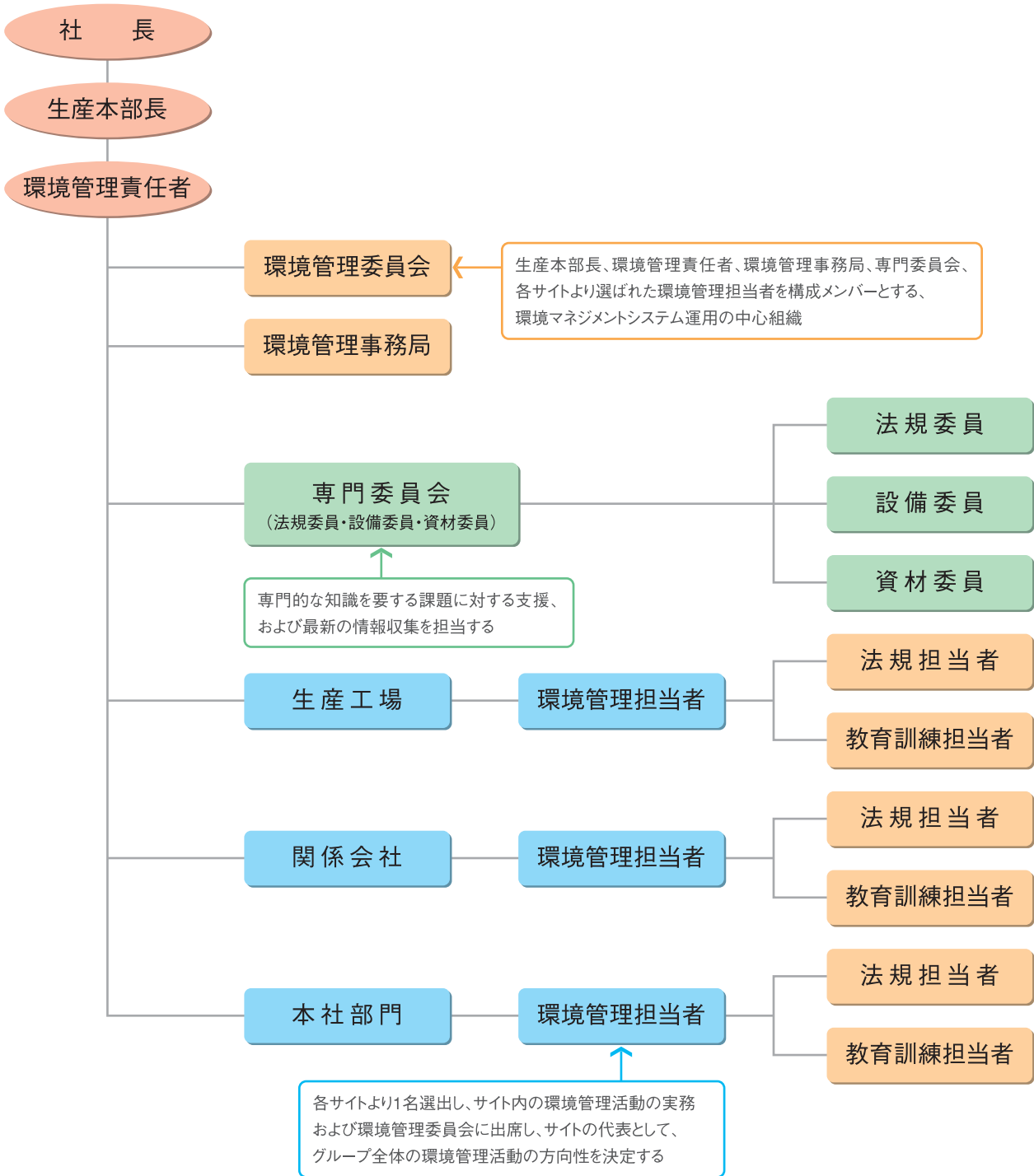
4 石油系燃料(灯油・重油)の使用量を2005年度より、 出荷重量対比で1%削減する。



環境マネジメント組織

環境に与える影響が最も大きい生産部門を中心とする環境マネジメント組織で環境負荷低減のための活動を行いました。

■ フジッコグループ 環境マネジメント組織





環境負荷低減のための取り組み

■ 環境目的の達成状況

5ヶ年の中期目標である環境目的の達成に向けグループ全体で環境負荷の低減に取り組みました。その結果、食品廃棄物の再生利用等の実施率、および電力消費量の削減は未達成でしたが、水の使用量と石油系燃料の削減は、達成することができました。

環境目的	実績
水の使用量を2001年度を基準として、2006年度までに出荷重量対比で5%削減する	2001年対比 5.1%削減 達成
2006年度までに、食品廃棄物の再生利用等の実施率を100%にする	実施率 92.6% 未達成
電力消費量を2001年度を基準として、2006年度までに出荷重量対比で5%削減する	2001年対比 4.4%増加 未達成
石油系燃料(灯油・重油)の使用量を2001年度を基準として、2006年度までに出荷重量対比で5%削減する	2001年対比 8.3%削減 達成

■ 環境目標の達成状況

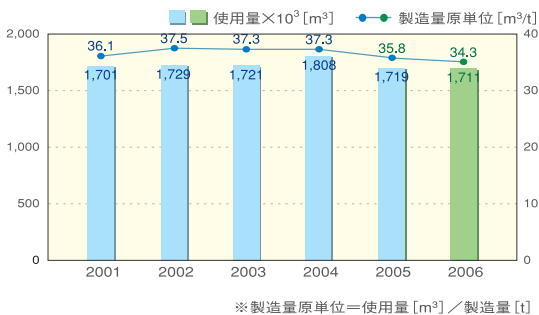
2006年度の数値目標である環境目標の達成に向けグループ全体で環境負荷の低減に取り組みました。その結果、水の使用量の削減、食品廃棄物の再生利用率の向上、電気の消費量の削減および石油系燃料の使用量の削減について、全て目標を達成することができました。

環境目標	実績
水の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 4.3%削減 達成
食品廃棄物の再生利用等の実施率を90%にする	実施率 92.6% 達成
電力消費量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 5.3%削減 達成
石油系燃料(灯油・重油)の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 7.7%削減 達成

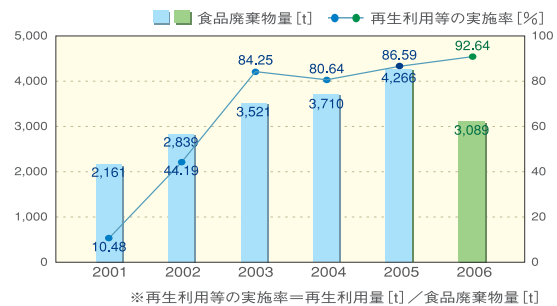
■ 過去6年間(2001年度～2006年度)の実績について

過去6年間の水の使用量、食品廃棄物の再生利用等の実施率、電力消費量、石油系燃料(重油・灯油)の使用量は下記のとおりです。

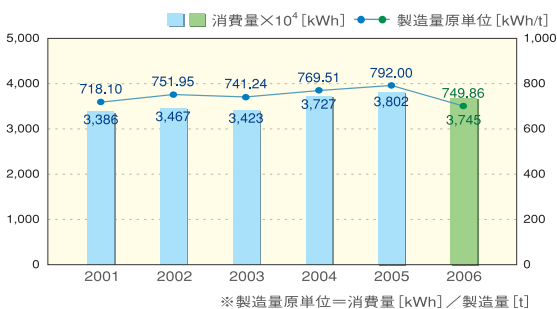
水の使用量の推移



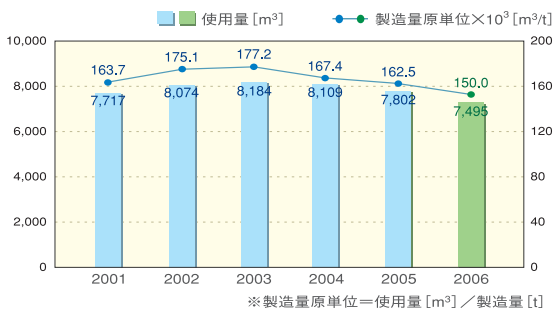
食品廃棄物の再生利用等の実施率の推移



電力消費量の推移



石油系燃料の使用量の推移





事業所による環境管理活動について

■ 西宮工場(生産品目:納豆、佃煮、ヨーグルトなど)

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
水の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 2.3%増加	×
工場棟の食品廃棄物の再生利用率等の実施率を20%以上にする	実施率 19.7%	×
工場棟の電力消費量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 4.5%削減	○
工場棟の灯油使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 8.6%削減	○
環境教育を2回以上実施する	実施	○
環境側面と実際の使用量を再調査し整合性の確認をとる	着手(2007年5月終了)	△

環境負荷低減への取り組み

- 水の使用量削減のために、節水バルブを工場内で5箇所設置するとともに、排水処理脱水機を小型のものに更新することで、洗浄水量を削減しました。
- 佃煮現場内の動力設備について、使用后、直ぐに電源を切ることにより、節電に努めました。
- 灯油の使用量を削減するために、排水処理場の処理温度の見直しを行いました。
- エマルジョン燃料のテストを実施しました。
- 食品廃棄物の再利用を進める為に、納豆原料豆の割れ豆の一部をリサイクル処理(固形燃料)しました。
- 電力消費量を削減するために、排水処理用ブロアーをインバーター化しました。



従業員への教育と啓蒙

- 環境負荷低減のために、水の使用量、電力の消費量、灯油使用量について、毎月前年対比と売上げ前年対比削減率を計算し対策の効果確認を確実にしながら改善し、結果をコストダウン委員会で広報し削減活動の啓蒙を行いました。

地域環境への貢献活動

- 地域環境の向上のため、工場周辺の清掃を毎日実施したり、アイドリング防止の看板等の更新を行いました。

過去6年間(2001～2006年度)の環境負荷データ

	単位	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度
水の使用量	m ³	31,352	20,732	17,592	25,838	20,017	21,070
食品廃棄物の再生利用率等の実施率	%	0.00	0.00	0.00	38.44	28.84	19.70
電力の消費量	kWh	1,272,937	1,237,642	1,023,093	1,266,470	1,123,523	1,103,816
石油系燃料の消費量	m ³	135	139	122	167	135	127
出荷重量	t	2,452	2,136	1,955	2,516	2,446	2,517

■ 和田山工場(生産品目:煮豆・塩吹昆布など)

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
水の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 7.1%増加	×
産業廃棄物の排出量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 1.1%削減	○
電力消費量を前年より出荷重量対比で0.5%削減する	前年対比 3.1%削減	○
石油系燃料(重油)の使用量を前年より出荷重量対比3.5%削減する	前年対比 7.9%削減	○
諸資材の省資源化とグリーン購入の比率を高める	購入比率 41.9%	○
温室効果ガスの排出量を前年より2.5%削減する	前年対比 10.3%削減	○

環境負荷低減への取り組み

- 水の使用量を削減するためにレトルト冷却水のボイラー水への再利用及び真空ポンプ冷却水をレトルト水への再利用を実施しました。また、塩吹昆布では冷却時間の短縮を行いました。
- 廃棄物削減のために、煮豆ラインにおいて、割れ豆除去機の改善や煮熟の安定化を図ることより煮豆計量、箱詰時の除去豆の低減を行いました。
- 電力消費量を削減するため、塩吹き昆布の水煮時間の短縮とロットアップを行い、生産性を高めました。
- 電力消費量を削減するため、煮豆計量機の稼働率をアップしました。
- 重油の使用量を削減するため、レトルト水(温水)のボイラーへの再利用率をアップし、ボイラーで水から蒸気に変換する際のエネルギー量を減らしました。また、蒸気を効率的に利用するため、省エネパトロールを実施し、蒸気漏れ等の早期発見、早期修理を進めました。さらにガスボイラーの活用比率をアップさせました。
- ガスボイラーの利用率を高めることで、重油ボイラーの稼働比率を下げました。
- グリーン購入比率を推進した結果、グリーン購入の比率は41.9%となりました。
- CO₂削減のため、電力、重油、ガスの使用量低減活動を行いました。



従業員への教育と啓蒙

- 従業員向けに、家庭でできる省エネの資料を掲示し意識の高揚を進めました。
- 環境目的・環境目標および毎月の環境実績のグラフを掲示するとともに広報を行い、環境負荷低減活動を啓蒙しています。

地域環境への貢献活動

- 環境パトロールでは、工場周辺に定点ポイントを設け、騒音測定・臭気・ゴミ等の環境負荷のチェックと対応を行っています。
- クリーン作戦として、工場周辺右岸道路、円山川河川敷の清掃活動を行っています。

過去6年間(2001~2006年度)の環境負荷データ

	単位	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度
水の使用量	m ³	354,268	366,400	348,677	318,763	293,034	330,291
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	0.00	0.00	59.88	100.00	100.00	100.00
電力の消費量	kWh	6,506,504	6,182,700	6,110,740	6,098,730	5,760,670	5,873,251
石油系燃料の使用量	m ³	2,306	2,296	2,204	2,186	2,097	2,032
出荷重量	t	9,877	8,854	8,696	8,515	7,941	8,356

■ 加古川分工場(生産品目:煎り豆)

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
電力消費量を前年より出荷重量対比で0.5%削減する	前年対比 17.2%増加	×
工場周辺の清掃を定期的に行う	2回実施	○

環境負荷低減への取り組み

- 来期につなげる為の使用電力量の調査
- 電力消費量削減の為、小まめに電気を切り、蛍光灯点灯時間の短縮を行いました。
- 常時消灯表示による蛍光灯本数減の取り組みを行いました。

地域環境への貢献活動

- 地域美化活動として工場周辺の巡回とゴミ拾い・草引き清掃活動を行いました。

過去2年間(2005～2006年度)の環境負荷データ (加古川分工場については、2005年度からの実績となります。)

	単位	2005年度	2006年度
水の使用量	m ³	826	814
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	0.00	0.00
電力の消費量	kWh	169,004	165,180
出荷重量	t	101.1	84.3

※加古川分工場では、石油系燃料を購入していません

■ 関東工場(生産品目:佃煮、煮豆、デザートなど)

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
水の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 9.2%削減	○
食品廃棄物の再生利用等の実施率を100%にする	再生利用率 100.0%	○
電力消費量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 8.0%削減	○
ボイラーで使用する重油の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 0.7%削減	×
地域の環境保全活動に参加する	実施	○
工場周辺を定期的に清掃する	実施	○

環境負荷低減への取り組み

- 水の使用量を削減するために、節水バルブを取り付けました。
- 煮豆包装工程において、包装不良品の再包装量の割合を増やすことにより、廃棄物の発生量を抑制しました。
- 電力使用量を削減するため、排水処理場接触曝気槽のプロアアの停止を行いました。
- ボイラーで使用する重油の使用量を削減するため、ボイラーの運転台数を曜日別、時間帯別に変更し、必要な蒸気発生量に見合ったボイラーの運転を行いました。
- 排水処理で発生する消化ガスを燃料とする消化ガスボイラーの増設を行い、消化ガスの有効利用を行いました。



地域環境への貢献活動

- 渡良瀬遊水地クリーン作戦へ参加しました。
- 工場外周の側溝清掃と除草を月1回実施しています。



過去6年間(2001～2006年度)の環境負荷データ

	単位	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度
水の使用量	m ³	332,517	321,833	348,715	401,352	389,610	372,158
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	0.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
電力の消費量	kWh	5,918,058	6,105,360	6,211,584	7,572,755	7,991,868	7,731,660
石油系燃料の使用量	m ³	1,830	1,780	1,914	1,884	1,863	1,947
出荷重量	t	9,708	10,369	7,426	8,674	8,541	8,985

■ 横浜工場(生産品目:日配惣菜)

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
水の使用量を前年より出荷重量対比で10%以上削減する	前年対比 26.0%削減	○
食品廃棄物の再生利用率等の実施率を100%にする	再生利用率 100.0%	○
電力消費量を前年より出荷重量対比で3%以上削減する	前年対比 26.1%削減	○
ガスの使用量を前年より出荷重量対比で5%以上削減する	前年対比 23.2%削減	○
1回/月の環境教育を行う	1回/月実施	○

環境負荷低減への取り組み

- 野菜洗浄時に電解次亜水を導入し、濯ぎ水を削減しました。



- 食品廃棄物については、リサイクル業者で100%飼料化を行っていますが、さらに脱水機を設置し、食品廃棄物を脱水することで、減容化を行いました。



- 電力消費量を削減する為に冷蔵庫の扉にカーテンを取り付けることにより、冷気の逃げを防止しました。



- ガス蒸気ボイラーの燃料ガスの使用量を削減するために、蒸気ヘッダーの保温による熱ロスの防止を行いました。



- ガス蒸気ボイラーの設定圧力を0.7MPaから0.6MPaに変更し、夜間の運転を停止しました。
- コンテナ洗浄機、バンジウ洗浄機のスピードアップを行い、処理量あたりの蒸気使用量を削減しました。

従業員への教育と啓蒙

- 毎月の水の使用状況をグラフにて掲示すると共に、エネルギー使用量を朝礼で広報しました。
- 環境管理担当者が、外部の省エネルギーのセミナーに参加しました。

地域環境への貢献活動

- 横浜市資源循環局が行う廃油の有効利用実験への協力を行いました。

過去3年間(2004~2006年度)の環境負荷データ(横浜工場については、2004年からの実績となります)

	単位	2004年度	2005年度	2006年度
水の使用量	m³	46,074	46,594	46,395
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	45.37	100.00	100.00
電力の消費量	kWh	1,321,661	1,523,100	1,514,400
出荷重量	t	543	1,294	1,741

東京生産事業部(生産品目:佃煮・調味食品・包装惣菜・日配惣菜など)

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
排水処理水のBOD.値を1,175ppm以内に収束させる	BOD.値 1,898ppm	×
廃棄物のリサイクル率70%を達成させる	再生利用率 72.7%	○
廃棄物の排出量を出荷重量対比で前年より1%削減する	前年対比 2.5%減	○
電力の消費量を出荷重量対比で前年より1%削減する	前年対比 0.5%削減	×
地域の環境保全活動への参加及び環境改善活動を実施する	実施	○

環境負荷低減への取り組み

- 2月に排水処理場調整槽を400t増設しました。導入前の1次嫌気処理後の水質は、BOD.1,253ppm(4月～1月平均)であったものが、1,043ppm(3月)、690ppm(4月)、494ppm(5月)と改善されています。
- 廃棄物のリサイクルの為、これまで焼却されていた、フィルム、ダンボール、ラベル台紙を回収し有価物としてリサイクル業者に売却しました。
- 廃棄物の排出量を削減する為、煮熟工程、計量工程でのこぼれ防止のためのガイド等の作成を行いました。
- 電力消費量の削減の為コンプレッサーをインバーター方式に更新しました。また、出荷ラインのレイアウトの見直し、計量機ガイドメッシュの改良による送り改善により、計量スピードのアップを行いました。



従業員への教育と啓蒙

- レトルト殺菌装置および佃煮煮熟装置は、電力消費量及び水使用量が多いことから、その操作担当者への力量試験を行い、設備の仕組みおよびトラブル、緊急事態対応の理解度を確認しました。
- 環境ビデオによる教育および手順書教育を行いました。



地域環境への貢献活動

- 船橋市主催の清掃活動への参加、定期的な工場周辺の清掃活動を行いました。



過去6年間(2001～2006年度)の環境負荷データ

	単位	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度
水の使用量	m³	168,246	213,896	235,426	242,430	247,656	267,935
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	0.00	86.68	88.45	90.11	91.67	89.55
電力の消費量	kWh	4,313,723	4,872,315	5,122,463	5,699,180	5,663,009	5,912,596
出荷重量	t	6,762	7,014	7,844	8,480	9,158	9,615

※東京生産事業部では、石油系燃料を購入していません。

■ 鳴尾生産事業部(生産品目:佃煮・包装惣菜など)

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
水の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 6.9%削減	○
食品廃棄物の再生利用等の実施率を20%以上にする	再生利用率 25.1%	○
電力消費量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 7.0%削減	○
石油系燃料(灯油・重油)の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 15.6%削減	○
地域保全活動を実施する	実施	○

環境負荷低減への取り組み

- 水の使用量削減のため、①水さらし時間、真空冷却気の適正化による節水、②レトルトの試運転の見直し、③お湯タンクの週末廃棄をやめて清掃への利用、④真空ポンプ冷却水の削減に取り組みました。
- 食品廃棄物の減量化として、①包装惣菜のロス低減、②昆布のこぼれ低減、③原料豆の選別見直しに取り組みました。
- 電力消費量削減のため、コンプレッサーの台数制限・クーリングタワーの運転制御を行いました。

地域環境への貢献活動

- 毎月、工場周辺のゴミ拾いを実施しています。

過去6年間(2001～2006年度)の環境負荷データ

	単位	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度
水の使用量	m ³	229,152	215,611	248,695	223,630	235,258	221,538
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	0.00	0.00	0.00	27.97	3.23	25.10
電力の消費量	kWh	6,667,949	6,658,420	6,427,500	6,096,580	7,087,066	6,665,399
石油系燃料の使用量	m ³	2,111	2,192	2,010	1,862	1,845	1,574
出荷重量	t	7,166	6,714	6,803	6,700	6,499	6,572

■ フジッコワイナリー(株) (生産品目:デザート・ワインなど)

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
水の使用量を前年より出荷重量対比で0.5%削減する	前年対比 17.0%削減	○
食品廃棄物の再利用などの実施率を90%にする	再利用率 100.0%	○
電力消費量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 2.6%削減	○
重油の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 5.5%削減	○
一般廃棄物の削減や、工場内及び工場周辺をきれいにする活動を行い、地域環境保全に貢献する	実施	○

環境負荷低減への取り組み

- 水の使用量を削減する為、洗ビン機の水の使用量を見直し、バルブ調整により必要な量まで絞りました。
- 食品廃棄物の再利用として、生ゴミの肥料化を行いました。
- 電力消費量を削減する為、ワインタンクの冷却水を内容量に応じて減量できるようにしました。
- 電力消費量を削減する為、コンプレッサーの圧力設定を見直しました。
- ワイン部門で、リユースビンシステムモデル事業へ参加し、リユースビンを使用した製品を生産しました。



従業員への教育と啓蒙

- 従業員に対して2005年度環境報告書と地球温暖化の資料を使用して、環境に関する勉強会を実施しました。

地域環境への貢献活動

- 一般廃棄物を削減する為の計画書を甲州市に提出し、これに沿って一般廃棄物の減量化に取り組みました。具体的には、ペットボトルやジュースパックの分別回収の強化とデザートカップのフィルム抜きガラスをリサイクル化する活動を行いました。



- 7月～9月まで、当社周辺道路の清掃・除草活動を毎週行いました。
- 甲州市主催の中央道周囲の清掃活動に参加しました。



過去6年間(2001～2006年度)の環境負荷データ

	単位	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度
水の使用量	m ³	21,687	27,856	28,693	27,488	25,739	23,624
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	0.00	46.24	78.18	21.67	35.50	100.00
電力の消費量	kWh	953,058	963,282	934,020	1,004,730	1,023,570	1,102,482
石油系燃料の使用量	m ³	148	168	159	184	176	184
出荷重量	t	3,259	3,072	2,906	2,905	2,837	3,137

■ フジコン食品(株)(生産品目:佃煮・とろろ・漬物)

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
水の使用量を前年を基準として出荷重量対比で1%削減する	前年対比 4.2%削減	○
前年を基準として出荷重量対比で一般廃棄物を1%削減する	前年対比 12.2%増加	×
前年を基準として出荷重量対比で食品廃棄物を1%削減する	前年対比 18.5%削減	○
電力消費量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 1.5%増加	×
石油系燃料(灯油・重油)の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 6.2%削減	○
工場周辺のクリーン作戦の実施と職場の整理・整頓・清掃の徹底	実施	○

環境負荷低減への取り組み

- 水の使用量を削減するために、佃煮の変形昆布選別に使用する水について、流水方式を止めて、循環使用方式に変更しました。
- レトルト殺菌機の効率運転の実施
- 食品廃棄物の削減のため、とろろ昆布の切削くず昆布を粒子化することによる再利用化と漬物ゴミの圧搾による減量、および、佃煮切断工程で生じた変形昆布のとろろ昆布への使用を行いました。
- 電力消費量の節減のため、閑散期には、冷蔵庫、冷凍庫を集約し、使用しない冷蔵庫、冷凍庫の電源を止めました。
また、冷蔵庫の扉を修理することにより、冷気もれをなくしました。
- 石油系燃料の使用量を削減するため、ボイラーでつくられた蒸気を効率利用できるよう蒸気もれの修理を行いました。

従業員への教育と啓蒙

- 環境負荷低減目標を定め、グループごとに低減のための実行計画の立案を行い、計画に基づいた活動を行いました。
- 全従業員を対象とした環境に関する集合教育を行いました。
- 定期的に職場点検を行い、環境負荷の増加につながる部分のチェックを行いました。

地域環境への貢献活動

- 4月から9月に工場棟周辺の清掃活動を実施しました。

過去6年間(2001～2006年度)の環境負荷データ

	単位	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度
水の使用量	m ³	360,000	289,798	266,292	291,106	262,457	239,639
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	0.00	0.00	0.00	8.72	32.35	39.06
電力の消費量	kWh	3,109,720	2,985,970	2,767,750	2,892,072	2,611,185	2,524,970
石油系燃料の使用量	m ³	323	306	386	450	470	421
出荷重量	t	3,128	2,675	2,369	2,101	1,859	1,771

■ フジッコフーズ(株) (生產品目:デザート・煮豆など)

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
水の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 4.4%削減	○
電力消費量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 5.2%削減	○
石油系燃料(重油)の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比 1.6%増加	×
食品廃棄物以外の廃棄物の再資源化に取り組む	実施	○
工場周辺幹線道路のクリーン作戦と定期的な工場周囲の美化活動を行う	実施	○

環境負荷低減への取り組み

- 水の使用量を削減するために、カップシール機洗浄水などを必要な時のみ使用するようにしました。



- 電力消費量の削減のため、排水処理の嫌気性ブローアの稼働を見直し、2台稼働から1台稼働になるように配管を組換えました。



- 電力消費量を削減する為に物菜棟の空調器室外機を水で冷却するようにしました。

- 重油の使用量削減のため、デザート原料グループの温水タンクの温度設定を10月まで45℃→42℃に下げました。
- 重油の使用量削減のため、裸配管への保温材の取り付けおよび蒸気漏れを修理しました。
- 今まで廃棄していた、デザートカップフィルムの廃棄クズ、破損したナタデココ原料容器をリサイクル業者に販売しました。

- 食品残渣の減量化のために、ブドウの絞り機を改造し、ナタデココ残渣を脱水し、減量化を行いました。

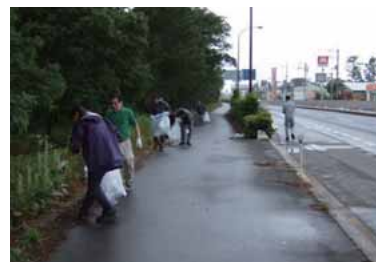


従業員への教育と啓蒙

- 従業員への教育の一環として、朝礼等で環境改善のために節水・節電、廃棄物を減らすこととゴミの分別とリサイクルが重要であることを説明しました。

地域環境への貢献活動

- 境港市の一斉清掃に合せて、工場周辺と国道431号線の清掃活動を行いました。
- 定期的に工場周辺の県道・市道の清掃活動を行っています。



過去6年間(2001～2006年度)の環境負荷データ

	単位	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度
水の使用量	m ³	192,526	263,006	217,570	223,876	188,795	176,835
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	0.00	0.00	100.00	100.00	100.00	100.00
電力の消費量	kWh	3,822,864	4,439,004	4,428,854	4,099,752	3,797,256	3,525,336
石油系燃料の使用量	m ³	864	1,193	1,389	1,276	1,217	1,211
出荷重量	t	4,801	5,276	8,182	7,999	7,328	7,177

■ 本社部門

環境目標の達成状況

環境目標	実績	評価
紙ゴミの再生利用率を向上させる	再生利用率 81.4%	○
生産本部フロアの電力消費量を削減する	前年対比 93.1%	○
安全検査室の電力消費量を把握する	未着手	×
環境セミナーへ参加する	セミナーへの参加	○
掲示物を活用した環境教育を実施する	掲示物は作成したが、教育は 未実施	×
本社周辺の清掃を実施する	実施	○

環境負荷低減への取り組み

- 紙ゴミの再生利用率の向上の為にシュレッダー後の紙ゴミも再生可能なゴミとしました。
- 電力消費量を削減するために、クールビズを導入し、エアコン設定温度を従来に比べ1度高く設定しました。



- 備品類の購入をグリーン購入に積極的な相手から購入するようにしました。
- 本社で発生するごみを、分別しています。



従業員への教育と啓蒙

- 従業員への環境への意識付けの為に、毎月の電力・水・ガスの使用量について回覧を行いました。

地域環境への貢献活動

- 神戸ファッションタウン協議会主催の地域清掃に参加しました。

過去6年間(2001～2006年度)の環境負荷データ

	単位	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度	2006年度
水の使用量	m³	11,190	9,893	9,575	7,844	8,557	10,709
電力の消費量	kWh	1,296,183	1,228,030	1,205,290	1,217,443	1,270,250	1,339,456

各事業所では、環境に配慮した生産を行うように努めておりますが、事業所近隣の方より、事業所内で気がつかないような環境影響について、ご指摘を受けることがございます。

このような近隣の方からのご指摘について、ひとつひとつ改善していくことで、より精度の高い環境管理を行っていきたいと考えております。

過去3年間（2004～2006年度）の、近隣の方からの環境に関するご指摘は、以下の通りです。

ご指摘内容	年度	事業所	対策
深夜の配管工事の音	2004	西宮工場	深夜に屋外での配管工事を禁止した。
夜間の空調機の音	2004	西宮工場	夜間は給排気ファンを止め、排気ファンのみの運転とした。
トラックのアイドリングの音	2004	西宮工場	トラックの待機場所を変更した。
業者車両による通行妨げ	2004	和田山工場	関係業者に対し、駐車場所、駐車方法について指導した。
排気ファンの音	2004	関東工場	防音用シートを設置した。
機械油の流出（行政より）	2004	フジコン食品	機械付近の防油堤の改修を行った。
第3者からの当社敷地内への廃棄物の投棄による景観の乱れ	2004	鳴尾生産事業部	投棄された廃棄物を処分後、フェンスを設置し、廃棄物を投棄されないようにした。
トラックのアイドリングの音	2005	西宮工場	アイドリングストップ看板を増設し、関連運送会社にも通達を出した。
時間外のダンボール回収作業による騒音	2005	西宮工場	回収業者に対して、回収作業時間の厳守を要請した。
ボイラーの不完全燃焼による異臭	2005	西宮工場	ボイラーの使用を直ぐ中止し、修理を行った。
ボイラー故障による黒煙発生	2005	和田山工場	ボイラーの使用を直ぐ中止し、修理を行った。
汚泥乾燥時の水蒸気の臭気	2005	和田山工場	新入社員への教育不足により、汚泥乾燥機の運転手順が正しく運用されていなかったため、OJT教育を行い正しい運転手順を指導した。
ヨーグルトの排水処理場の臭気	2006	西宮工場	一日の排水がその日のうちに放流されるように再調整し、薬品での消臭を行うように改善した。
トラックのアイドリングの音	2006	西宮工場	アイドリングストップ看板を増設し、関連運送会社に要請及び指導を行った。
詰め替えおせち用保冷車（冷凍機）の音	2006	和田山工場	保冷車の設置場所について、近隣の家屋の近くに止めないように設置した。
排出水の水質改善（行政よりの指示）	2006	フジコン食品	原水フィードポンプの過少流量に対するの発報が行えるように改造を行った。また、原水フィードポンプの自動切換えによる自動運転が行えるようにシステムの改良を行った。

1960	神戸市東灘区にて(株)富士昆布創業
1985	(株)富士昆布から現社名フジッコ株式会社へ社名変更 創業25周年を記念、全国に緑の松を植樹「フジッコ松」寄贈活動を開始
1994	フジッコワイナリー 排水処理の汚泥を肥料として出荷開始 関東工場 食品廃棄物の一部を外部にて肥料化
1996	関東工場 嫌気性排水処理施設導入
1997	鳴尾生産事業部 嫌気性排水処理施設導入
1998	和田山工場 嫌気性排水処理施設導入 フジッコワイナリー 焼却炉廃止
1999	和田山工場 焼却炉廃止
2000	環境問題プロジェクトチーム設置
2001	和田山工場 ISO14001認証取得 東京生産事業部 ISO14001認証取得 東京生産事業部 嫌気性排水処理施設導入 関東工場 焼却炉廃止 フジッコワイナリー 糖廃液を肥料の発酵促進剤として出荷開始 フジコン食品 焼却炉廃止(全工場で小型焼却炉廃止)
2002	フジコン食品 ISO14001認証取得 フジッコフーズ 嫌気性排水処理施設導入 生産本部 環境管理委員会設置
2003	フジコン食品 嫌気性排水処理施設導入 「2003環境報告書」発行(以降、毎年発行) 和田山工場 食品廃棄物を外部にて100%肥料化
2004	関東工場 コージェネレーションシステム導入
2005	フジッコフーズ(株) ナタデココ脱水機導入
2006	鳴尾生産事業部 灯油およびLPGを燃料とする設備を天然ガスに転換

排水処理施設の導入

工場からの排水は、全工場排水処理施設により処理しております。

また、より省エネルギーで運転でき、余剰汚泥の減少ができる嫌気性排水処理施設を鳴尾生産事業部、和田山工場、関東工場、東京生産事業部、フジコン食品(株)、フジッコフーズ(株)に導入いたしました。

焼却炉の廃止

小型焼却炉を使用してゴミを焼却した場合、健康に悪影響を及ぼすダイオキシンが発生する恐れがありますので、2001年度に全ての工場の小型焼却炉を廃止いたしました。

ISO14001認証取得

2001年9月に、煮豆・佃煮業界では初めて和田山工場、東京生産事業部がISO14001の認証を取得いたしました。また、2002年には、フジコン食品(株)がISO14001の認証を取得いたしました。

■ 環境目的

2007年度より新たな中期目標を定め、数値目標達成に向けて、グループ全体で取り組みます。

1 水の使用量を削減する。

●2006年度を基準として、2011年度までに出荷重量対比で3%削減する。

2 食品廃棄物の再生利用等を促進する。

●2011年度までに実施率を95%にする。

3 電力消費量を増加させない。

●2006年度を基準として、2011年度までに出荷重量対比で100%を超えないようにする。

4 石油系燃料(灯油・重油)の使用量を削減する。

●2006年度を基準として、2011年度までに出荷重量対比で3%削減する。

5 CO₂排出量を削減する。

●2007年度を基準として、2011年度までに出荷重量対比で2%削減する。

■ 2007年度の環境目標

2007年度の環境目標は以下の通りであります。

1 水の使用量を2006年度より、出荷重量対比で0.5%削減する。

2 食品廃棄物の再生利用等の実施率を93%にする。

3 電力消費量を2006年度の出荷重量対比で100%を超えないようにする。

4 石油系燃料(灯油・重油)の使用量を2006年度より、出荷重量対比で0.5%削減する。

5 2007年度のCO₂排出量を従来よりも詳細に把握する。

good for your health

good for earth's health





<http://www.fujicco.co.jp/>