



2017/18年度 西洋フード・コンパスグループ 環境・品質・労働安全衛生方針

－ 基本理念 －

西洋フード・コンパスグループは、お客様と従業員の健康と安全のために妥協することなく事業を行ってまいります。そして、責任を持って私たちの事業が環境に与える影響を管理します。私たちは、快適な「食」や「サービス」を通じてお客様にご満足を提供し続けるために、「健康」「安全」「環境」を最優先事項として、様々な活動に積極的に取り組みます。

環境・品質・労働安全衛生方針

1. 法令順守

私たちは、健康・安全（品質）・環境に関連する法規制等を順守します。

2. 継続的改善の取り組み

リスク及び機会を考慮した「健康・安全（品質）・環境」に関連する企業活動のプロセスを継続的に改善します。

3. 健康・安全（品質）・環境への取り組み

下記によりお客様満足度の向上を目指します。

- ①健康に配慮した安全・安心で美味しい食事の提供
- ②食材のトレーサビリティ確保と品質管理
- ③HACCPに準拠した衛生管理の徹底
- ④ワークライフバランスの充実
- ⑤安心して働くことのできる職場環境の実現
- ⑥食品ロスの発生抑制・リサイクルの推進
- ⑦資源及びエネルギー使用の削減

※この方針を全従業員に周知理解を促すとともに、社外にも公表します。

※食品ロスは本来食べられるにもかかわらず捨てられているもの。

2017年10月1日
西洋フード・コンパスグループ
グループCEO 小澤 典裕