

事業を通じた社会課題の解決

01 地球温暖化への対策

社|会|課|題 温室効果ガスの排出抑制

今日、地球温暖化への対策は全世界をあげて取り組むべき重要な課題と認識され、省エネルギーの徹底や、CO₂をはじめとする温室効果ガスの排出抑制が強く要請されています。2015年には気候変動に対する世界共通の目標であるパリ協定が採択されています。

ホシザキグループの取り組み

ホシザキグループは、温室効果ガスの排出抑制を自社の事業に直接的に関連する課題として認識し、各国の環境規制を遵守しつつ、製品の省エネ性能の追求やノンフロン化など、積極的に環境配慮型製品の開発に取り組んでいます。あわせて、製造などに関しては、製品に含まれる有害物質削減に取り組み、欧州RoHS指令^(※1)などをはじめとする法規制に適合した製品作りに、真摯に取り組んでいます。

(※1)国際的な環境基準で、特定有害物質(鉛、六価クロム、カドミウム、水銀、ポリ臭化ジフェニルエーテルなど(他5物質))の使用を制限するための欧州連合(EU)の指令

日本 ショーケース

日本では、省エネ法により、フードサービス機器の一部がトップランナー基準^(※1)(以下、基準)の特定機器に指定されています。

ホシザキでは、その基準を超える「エネルギー消費効率の高い製品を開発すること」と、「目標年度^(※2)に先駆けての販売」が実現できるようにとめています。

例えば、ショーケースについては、2019年に省エネ性能を高め、目標年度(2020年度)の基準を大きく達成することはもちろん、目標年度(2020年度)に先駆け開発・販売しています。

(※1)ある時点で、商品化されている製品のうち、最も優れたエネルギー消費効率を基準として、製品事業者がこの基準を超える製品開発を求めるもの。

(※2) (※1)の基準を達成すべき年度で、製品や区分ごとに設定されています。

<代表的な機種>



リーチインショーケース

欧州 製氷機

欧州では、地球温暖化防止を目的に、2022年に代替フロン冷媒を使用する機器の販売が禁止される(Fガス規制)など、ノンフロンへの要請が強まっている中で、ホシザキでは、2009年に業務用では世界初となるノンフロン製氷機(プロパン採用)を開発・販売しました。以降、さらなる改善で、省エネ性能を高め、現在は製品のラインナップの拡充を行っています。

2019年には新たにノンフロンアイスディスペンサーを開発・販売しています。

<代表的な機種>



ノンフロン製氷機

ノンフロンアイスディスペンサー

米州 業務用冷蔵庫

米州では、米国エネルギー省(DOE)、カナダ天然資源省(NRCAN)により製品の省エネに関する基準などが厳しく定められています。ホシザキアメリカ(米国の現地法人)では、省エネ性能とお客様の使いやすさを追求した製品の開発販売につとめ、2012年度以降、エナジースター^(※3)アワードを8年連続で受賞しています。

2019年には省エネ性能の向上に加え、ノンフロン(プロパン採用)も実現した業務用冷蔵庫を開発・販売し、さらなる地球温暖化対策に取り組んでいます。

(※3)米国エネルギー省および米国環境保護庁(EPA)が1992年から推進する活動で、機器のエネルギー消費効率を高め、CO₂の排出を抑えることを目的とし、一定のエネルギー消費効率を満たす製品にエナジースターの認証が与えられ、製品にマークを貼付することが認められています。

<代表的な機種>



業務用冷蔵庫 (Steelheartシリーズ)

ホシザキグループでは、お客様のみならず社会に貢献できる「進化する企業」であることを経営理念に掲げています。

この経営理念に基づき、常に事業活動を通じて社会課題の解決に取り組んでまいりました。

本特集では、「地球温暖化への対策」「安全・安心な食環境づくり」に対するホシザキグループの取り組みをご紹介します。



02 安全・安心な食環境づくり

社|会|課|題 食の安全の確保

繰り返される集団食中毒や異物混入による製品回収、輸入食品の増加などを背景に、食の安全・安心に対するニーズがますます高まりつつあります。このような中、日本では、2018年6月に食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応するため、食品衛生法の改正がおこなわれ、2021年6月には原則全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなりました。

HACCPとは?

安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある食品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムです。アメリカ、EUをはじめ、HACCPを義務化する国が増加しています。

ホシザキグループの取り組み

ホシザキグループでは、食品等事業者様のHACCP実践をソフト・ハード両面からトータルにサポート、安全・安心な食環境づくりに貢献しています。

ソフト

専門教育修了者が500名以上! HACCPのお悩みを幅広くサポート

ホシザキグループでは、500名以上がHACCPの専門教育を修了しており、HACCPコーディネーター^(※4)、HACCP普及指導員^(※5)などのアドバイザーも多数在籍しています。

これらの人材を活かし、衛生管理点検、衛生管理マニュアル作成のお手伝いから、機器・器具類の点検、厨房のクリーニングまで、HACCPに沿った衛生管理に必要なサービスを提供しています。

(※4)日本HACCPトレーニングセンターが認定する資格。

(※5)公益社団法人日本食品衛生協会の認定する資格。



●特設ウェブページや冊子においてもHACCPに関して分かりやすく解説しています。



ハード

HACCPに沿った衛生管理を実現する厨房機器を展開

ホシザキグループでは、食品事故のリスクを低減させる厨房機器を展開、お客様の効果的かつ効率的なHACCPの実践をサポートしています。

例えば、自動制御でおいしさと確実な加熱を両立するスチームコンベクションオープン、非加熱野菜や果物を殺菌する電解水生成装置、加熱後、菌の繁殖しやすい危険温度帯(10℃~60℃)をすばやく通過させるプラスチックラピッドチラーなどがあります。



電解水生成装置 WOX-40WA



プラスチックラピッドチラー HBC-20B3-AW

Topics

HACCP対応の講演会を各地で実施

HACCPに沿った衛生管理の制度化を受けて、HACCP関連のセミナーや講習・講演会のニーズが高まっています。

ホシザキグループでは、HACCP普及指導員など、実際に現場指導をおこなっている専門員を中心に、講習・講演会の講師を各地に派遣しています。イベントやセミナーのほか、社会福祉法人、大学や専門学校、自治体からの依頼により講演・講習をおこなっています。



セミナーの様子