ACTIVITIES OF SDGs

ドトール・日レスホールディングスの活動

従来のお客様・株主・社員・地域社会への貢献に加え、SDGsを経営に組み入れ、企業収益を高めると同時に社会や地球環境の改善につながるよう構築してまいります。

豊かな社会の実現

〜 製品の安全・安心、豊かな食生活への貢献 〜

コーヒー産地の保全

ドトールコーヒーでは、コーヒー生産国の一つであるドミニカ共和国、バラオナ市郊外のバオルコ山地におけるSDGs活動に貢献しています。貴重な野生のティピカ種（コーヒーの原種の一つ）が残るこのエリアでは、過疎化やアクセスの困難さにより人々が離れつつあり、コーヒー栽培で生計を立てる住民たちは支援を必要としています。2021年には産地付近の村落での検診に派遣された歯科医師団の活動費用を、2022年には自治体から産地への道路整備費用を、2023年から2024年にかけては産地の生活用水を確保するためのインフラ整備費用を支援しました。今後も、生産者、現地焙煎業者、団体とともに、ドミニカ共和国と連携したアグロフォレストリー事業への貢献を継続していきます。

コーヒー豆買付を通した生産地支援

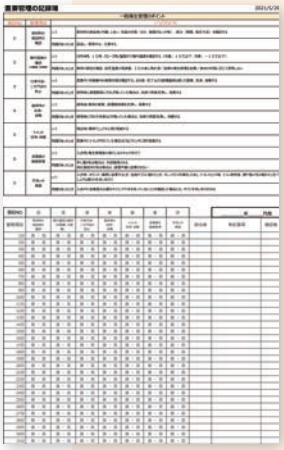
ドトールコーヒーでは、「AtSource」というolam food ingredients社独自のサステナブルプログラムに該当するコロンビア産豆を購入し、製品を通じて、コーヒー原産国への営農指導やインフラ不足地域へ整備支援などのための寄付をしています。

コロンビアの中心地に位置するトリマ県は、120軒のコーヒー農家が生活を営んでいます。雨季になると川が増水してしまうこともあり、子供はもとより大人も危険な思いをして岩場を渡っていました。ここに約2ヵ月半かけて橋建設の工事を実施し、2023年11月に無事完成しました。現在では多くの地元住民に利用され、たくさんの喜びの声をいただいています。

店舗の衛生管理

ドトールコーヒーでは、食をつかさどるものとして最重要な「食の安全・安心」を厳守するため、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理体制を仕組み化し、各種トレーニングツールを整備。「毎日」「毎月」「毎年」のチェックを通じて、現場での衛生管理体制を徹底しています。

毎日　『衛生管理表』『重要管理記録簿』『清掃チェックリスト』に基づいた店舗自主管理



『衛生管理表』
1. 入店前身だしなみチェック
2. 温度管理チェック（定時）
3. 賞味期限・消費期限チェック

『重要管理記録簿』
一般衛生管理ポイントの記録・保管

『清掃チェックリスト』
毎日・毎週・毎月の清掃実施記録・保管

毎月　『サニタリーチェック表』を用いたドトールコーヒー本社調査員による抜き打ちチェック

1. 衛生管理全般のチェック
2. 食材の取扱いチェック
3. 身だしなみチェック
4. 汚れ・微生物量の検査

毎年　外部業者を用いた衛生検査・害虫駆除

1. 店舗衛生検査（年1回）
2. ゴキブリ指数検査（年2～4回）
3. 害虫駆除（年4回）
4. スタッフ腸内細菌検査（年4回）

工場取得認証

お客様に安全・安心な商品を届けるために、ドトールコーヒーの焙煎工場では各種認証を取得しています。

FSSC22000【食品安全システム認証】

Food Safety System Certification 22000の略。消費者に安全な製品を提供することを目的に、食品安全管理を行うため取得。
・2012年取得（関西工場）
・2023年取得（関東工場）

ISO9001【品質マネジメントシステム認証】

製品やサービスの品質管理体制を構築し、継続的に改善することで、顧客満足の向上を目指すために取得。
・2001年取得（関東工場）
・2005年取得（関西工場）

有機 JAS 認証

農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本として自然界の力で生産された食品に表示。有機食品のJASに適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、その結果、認証された事業者のみが有機JASマークを貼ることができます。
・2006年取得（関東工場・関西工場）