



ニチレイグループ品質保証に関する基本方針

ニチレイグループが提供する食品に関する商品・サービスの品質および安全性を確保することで、生活者の健康被害を防止し、ニチレイグループ全体の品質管理・品質保証水準および顧客満足維持・向上を図ることを目的として、品質保証に関する基本方針を定めています。

品質保証に関する基本方針

- (1) 食品関連法令などにより要求される事項を遵守すること。
- (2) 業界団体の示す規格・基準を遵守すること。
- (3) 食品の安全・安心に対する生活者・顧客の要求事項を確実に把握し、グループ全体の品質管理・品質保証力を継続的に高めること。
- (4) 生活者の健康被害を防止するために、食品安全 (Food Safety)、危機管理 (Food Crisis Management) のみならず食品防御 (Food Defense)、食品偽装 (Food Fraud) 予防の考え方を取り入れること。

また、これらの取り組みが確実に実施されているかについては、品質マネジメントシステム (QMS) や食品安全マネジメントシステム (FSMS) に基づく組織内の内部監査や事業会社が行う工場監査、および自主モニタリング検査の結果 (主に当社食品安全センターで実施) を活用し、不備があれば改善を促すことによりPDCAサイクルを回転させ、さらなるレベルアップを目指して取り組んでいます。

■ グループ会社の年間工場監査件数 (国内、海外) (2018～2022年度)

工場監査は、各事業会社が行う商品特性や国際規格の認証取得の有無、取り扱い数量などをもとにリスクの大小を合理的・客観的に評価して年間計画を作成し、その計画に従い実施しており、指摘事項などは工場の改善活動や全社的なルールの見直しにも反映しています。

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
工場監査件数 (国内、海外)	104	72	50	62	87
グループ年間実施率 (対計画)	99%	85%	48%	60%	84%

なお、2020年度以降は新型コロナウイルス感染症の世界的流行による行動制限のため、実地での工場監査の実施件数は少なくなっていますが、リモート監査の拡充、駐在員を活用したハイブリッド監査の導入、リスクの程度による実地監査とリモート監査の使い分けを有効に行うことにより、安全確保に努めています。

■ 自主モニタリング検査の実施検査数 (2018～2022年度)

食品安全センターでは当社グループが取り扱う商品の安全性や適法性を確認するため、取り扱い商品の特性やリスクの大小に応じて検査項目、頻度について年間計画を定め、各種検査を実施しています (一部はほかの検査機関も活用)。なお、基準に適合している場合であっても検査結果にいつもと異なる兆候や傾向があれば、工場に注意喚起を行い、改善活動に役立てています。

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
微生物	679	584	625	637	616
残留農薬・動物用医薬品	609	486	485	492	534
その他 (放射線、臭気、海外販売など)	202	193	151	144	140

国際規格の積極的導入による品質管理体制の構築

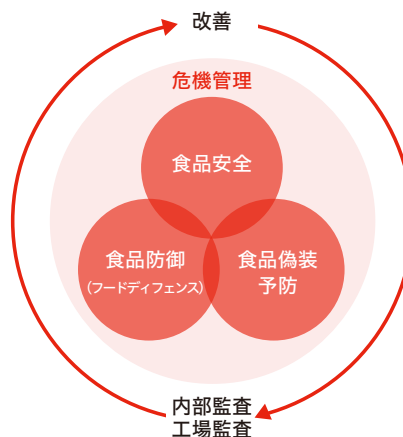
ニチレイグループでは、さまざまな特性を持った商品・サービスを取り扱っています。グループ各社ではその特性に合った社内ルールの運用だけでなく品質管理、食品安全などのマネジメントシステムの国際規格の認証取得を積極的に進め、品質保証体制の強化を図るとともに、安全な商品とサービスの提供に取り組んでいます。

■ 2022年度のグループ各社の認証取得状況 ()は認証取得率^{※1}

	対象事業所 ^{※1}	品質マネジメントシステム (ISO9001)	食品安全マネジメントシステム (FSSC22000 ^{※2} 、ISO 22000 ^{※3} 、SQF 認証 ^{※4})	医療機器-品質マネジメントシステム (ISO13485 ^{※5})
ニチレイフーズ	21	2 ^{※6} (10%)	21 (100%)	—
ニチレイフレッシュ	9	5 ^{※6} (56%)	8 ^{※7} (100%)	—
ニチレイロジグループ	119	85 (71%)	2 ^{※8} (100%)	—
ニチレイバイオサイエンス	3	0 (0%)	—	3 (100%)

※1 認証取得率: 取得事業所数/国内・海外の連結対象子会社の事業所数 (食品工場、物流センターなど)。 ※2 ISO22000を基盤にFSSC22000財団 (オランダ) によって開発。
 ※3 ISO9001を基盤に国際標準化機構が規定。 ※4 アメリカFMI (アメリカ) がHACCP手法とGMPをベースに構築。 ※5 ISO9001の一部の要求事項を省略し、医療機器に関する固有の要求事項を付加。 ※6 食品安全マネジメントシステム (FSSC22000)へ移行中。 ※7 ニチレイフレッシュファームは対象外。 ※8 プロセスセンターのみを対象。

品質保証の考え方と改善サイクル



食品安全文化の定着への取り組み

近年、欧米諸国では食品安全に影響を及ぼす「人の行動」や「組織文化」に着目する「Food Safety Culture」 (= 食品安全文化)^{※9}の考え方が広く導入されており、FSSC22000などの食品安全マネジメントシステムの要求事項としても追加が進められています。

当社では従来、企業経営理念の中で「お客様第一、安全第一、品質第一を貫く」を掲げ、お客様との長期的な信頼の構築に努めていますが、これをより強固にするため、2022年度は社内規程の中に食品安全文化の考え方を取り入れたほか、グループ会社の品質保証担当者約60人を対象に外部講師による研修会を開催しました。

グループ全体の食品安全文化の定着には継続的な従業員の教育、コミュニケーションの推進が不可欠ですので、今後とも「品質のニチレイ」の継承を目指し、取り組みを継続していきます。

※9 2020年にはCODEX委員会の「食品衛生の一般原則」にも採択

フードディフェンスの取り組み

ニチレイグループでは、食品への「意図的混入」などを防止するためには、事業所と従業員の信頼関係を高め、事故が起りにくい職場をつくるのが最も重要だと考えています。また、ソフト面およびハード面での防御策や、事故が発生した際の検証手段を備えるなど、商品形態などに応じた食品防御 (フードディフェンス) の仕組みを構築しています。

このような考えのもと、事業会社ごとに商品形態などに応じた食品防御の仕組みを構築し、工場内のセルフチェックや工場監査により安全を確認するとともに、従業員の面談などに基づいた職場環境改善にも積極的に取り組んでいます。

■ ニチレイフーズのフードディフェンス4原則

第1原則 “信頼関係”をつくる 公平かつ公正な組織風土を構築	第2原則 “不審者”を入れない 部外者・不審者の侵入禁止
第3原則 “攻撃”させない 不審行動の抑止	第4原則 “証明”できる 行動履歴

トレーサビリティの構築

ニチレイグループでは、常に安全・安心で高品質な食品を提供するため、原材料から製品まで徹底した品質管理と検査を実施するとともに、それぞれの商品特性に合ったトレーサビリティシステムを構築しています。例えば、冷凍野菜では、以下のような管理を行うことにより、万が一、問題が発生した場合でも、製品のコード記号から、工場が保管している管理記録の追跡調査を行い、原因の究明、問題の拡散防止・未然防止を図ることができます。

原料運搬時	農場管理者 (フィールドマン) が原料の数量、汚染防止の処置状況、トラック発車時刻などを確認し、送り状を作成。
工場搬入時	原料受入担当者が送り状と照合したうえで、トラック番号ごとに原料を標識で管理。
加工時	ラインの各工程でトレースコード標識を設置。工場に到着した順に原料を加工 (産地が違う原料は区分)。

■ 冷凍枝豆の場合のトレーサビリティ (イメージ図)

この列の表示で、以下を追跡することができます。

- 収穫された農場
- 収穫品の搬送に使ったトラック
- 生産工場への入荷日
- 生産ライン番号

この列の表示で、以下を追跡することができます。

- 最終製品の包装年月日
- 包装工場

トレーサコードでわかること

トレーサコードにより栽培農地まで追跡することができます。ニチレイフーズの冷凍枝豆は、栽培管理・生産管理の追跡のためにトレーサコードを印字しています。このトレーサコードがわかれば、畑での栽培管理状況から工場での生産状況までの履歴を追跡することができます。トレーサコードを有効に機能させるために、ニチレイフーズでは現地生産者と相談しながら継続的な改善を行い、お客様のさまざまなご要望にお応えできるように、進化し続けています。