

# 製品責任

## 基本的な考え方

ニチレイグループではグループ企業経営理念にもとづき、当社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、当社グループ全体の品質管理・品質保証水準および顧客満足の維持・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. 食品関連法令等により要求される事項を遵守すること。
2. 食品の安全・安心に対する生活者・取引先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。
3. 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)のみならず食品防衛(Food Defense)の考え方を取り入れること。

[品質保証に関する基本方針 \(https://www.nichirei.co.jp/safety/concept/\)](https://www.nichirei.co.jp/safety/concept/)

### ■ ニチレイグループのパッケージ表示を通じた品質保証の考え方

お客様に適切な情報を提供することは、お客様の声に真摯に耳を傾けることと同様に、お客様に安心を提供する上で重要であると考えています。

食品表示関連法令を満たしただけでは、当社グループとして最も伝えたい『美味しさのイメージ』が伝わりません。『美味しさのイメージ』を伝えつつ、お客様に必要な情報を分かりやすく、正しくお伝えすることを心掛けています。

ニチレイフーズでは、数多くある冷凍食品から選んでいただくためにパッケージにさまざまな工夫を施しています。基本的にはすべてのNマークを付与する商品パッケージに以下の考え方を適用しています。

#### Nマークを付与するためのパッケージの考え方

##### 1. 安全情報を漏れなく記載すること

表示に関係する各種の法令で定められている基準に従い、アレルギー情報や栄養成分などを表示しています。また、調理上の注意点を分かりやすく図や絵などを用いて表示しています。

##### 2. 商品選択情報を記載すること

お客様にはそれぞれ商品を選択する際にこだわりがあります。その商品の生産場所や原料原産地や調理の便利さなど、お客様のニーズの高い情報を分かりやすく図、絵、二次元バーコードなどを用いて表示しています。

##### 3. その商品が美味しく見えるようにすること

デザイナーと何度も打合せを行い、その商品の美味しさを想像出来るようなパッケージに仕上げています。

##### 4. お客様からのご相談窓口を示すこと

お客様から色々な情報を得られるようにお問い合わせ先を表示しています。

##### 5. 業界基準にもとづくこと

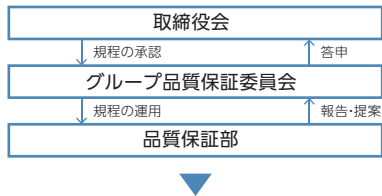
認定マークや分別収集の注意喚起などを表示しています。

## マネジメント体制

### ■ ニチレイグループの品質保証体制について

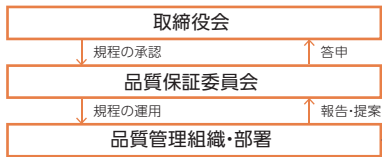
#### ニチレイグループの品質保証体制図

(株)ニチレイ



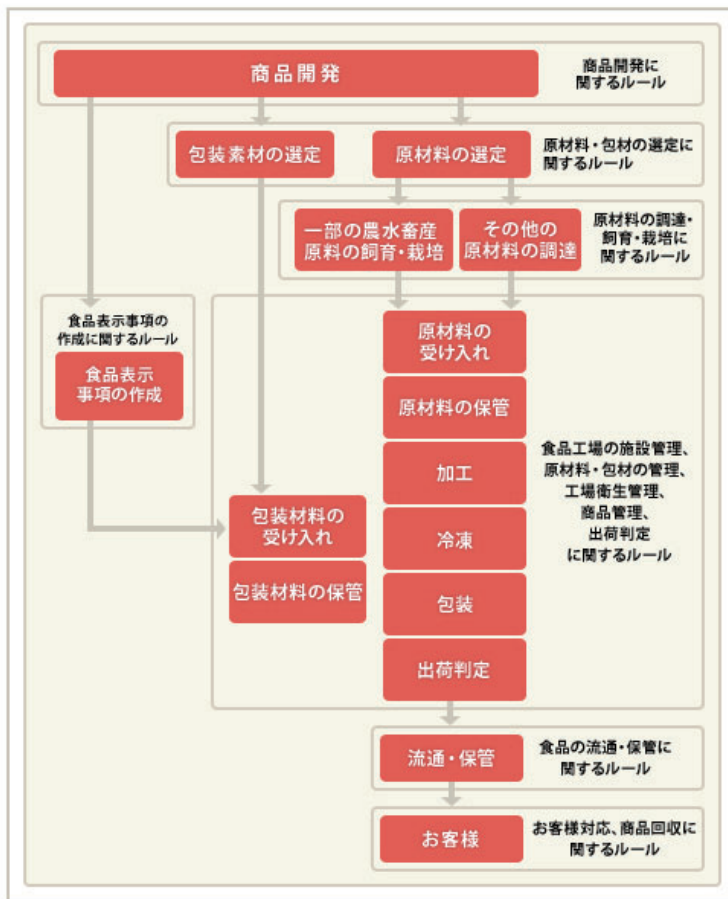
ニチレイグループ品質管理規程に則った品質保証
<ul style="list-style-type: none"> <li>ニチレイグループの品質管理規定の制定</li> <li>グループの品質保証に関する政策、方針を審議し、取締役会に答申。</li> </ul> 委員長 代表取締役社長 委員 関係役員、関係部署長
<ul style="list-style-type: none"> <li>事業会社の商品・サービスについて、ニチレイグループ品質管理規程に従い、マネジメントの仕組みの有効性を確認する内部監査・モニタリング検査を実施。</li> <li>グループ品質保証に関する政策、方針を企画・立案しグループ品質保証委員会に提案</li> </ul>

各事業会社



各事業会社の品質管理規程に則った品質保証
<ul style="list-style-type: none"> <li>各事業会社の品質管理規定の制定</li> <li>各事業会社の品質保証に関する方針、施策などを審議し、取締役会に答申。</li> </ul> 委員長 事業会社の代表取締役社長 委員 事業会社の関係役員、関係部署長
<ul style="list-style-type: none"> <li>商品・サービスについて、事業会社の品質管理規程に従い、品質管理を実施。</li> <li>各事業会社の品質保証に関する方針・政策を企画・立案し、品質保証委員会に提案。</li> </ul>

### ● 商品に関する品質保証



当社グループではさまざまな特性を持った商品・サービスを扱っています。各事業会社にて、取り扱っている商品・サービスの特性に応じた基準やルールを制定しています。

基準やルールの制定に当たっては、食品衛生上の危害要因と言われている生物学的危害、化学的危険、物理的危険の予防活動に重点を置いたHACCPシステムの考え方やマネジメントシステムを融合させることを基本としています。これが当社グループの考える食品安全の取組みです。この考え方は基本的にはすべての食品に適用され、ルールに則って取組みが進められています。

食品安全の取組みで予防することのできない『人間による意図的な異物混入』から食品を守ることを目的とした食品防御の取組みと、健康被害をもたらす事件・事故が発生した際に迅速に的確な情報を発信するための危機管理の取組みを付加することで、食品安全性の精度を向上させ、リスクコミュニケーションの充実を図っています。

[ニチレイグループの品質保証体制 \(https://www.nichirei.co.jp/safety/system.html\)](https://www.nichirei.co.jp/safety/system.html)

## サービスに関する品質保証

ニチレイロジグループの新設の物流センターでは、高度なセキュリティ機能と免震構造など、最新鋭の設備を備えています。また、品質面においてはグループのノウハウ・技術を集結した温度管理に加え、トレーサビリティ機能、在庫管理機能など高度な物流品質を実現しています。低温物流網においては、自社保有を含め、毎日約4,000台のトラックによる輸配送が全国への物流網を支えており、運送会社との連携が欠かせません。そのため、運送会社とは協会組織を設け、ドライバーコンテストや研修・表彰制度など安全・品質向上に向けた取り組みを行うことで密接な協力関係を築いています。

## 認証取得状況

認証規格	事業会社	認証取得率(取得事業所数/国内の連結対象子会社の事業所数(食品工場、物流センター等))
HACCP* <sup>1</sup> (食品衛生管理システム)	ニチレイフーズ ニチレイフレッシュ	13/15 6/7* <sup>5</sup>
ISO9001(品質マネジメントシステム)	ニチレイフーズ ニチレイフレッシュ ニチレイロジグループ	13/15 8/8 105/112
FSSC22000* <sup>2</sup> 、ISO22000* <sup>3</sup> 、SQF* <sup>4</sup> (食品安全マネジメントシステム)	ニチレイフーズ ニチレイフレッシュ ニチレイロジグループ	13/15 6/8 2/112
ISO14001(環境マネジメントシステム)	ニチレイフーズ	11/15
ISO13485(医療機器・体外診断用医薬品)	ニチレイバイオサイエンス	2/2

(2018年9月30日現在)

\*1 HACCP:1960年代に米国において宇宙食生産のために開発された方法で、危害を分析し重要管理点を設定することにより、製造工程において危害の発生を予防することを目的とした食品生産における国際的な衛生管理手法です。

\*2 FSSC22000:ISO22000を基盤とする食品安全に関する国際的なマネジメントシステム

\*3 ISO22000:HACCPの食品衛生管理手法をもとに食品安全のリスクを低減する食品安全マネジメントシステムに関する国際規格

\*4 SQF(Safe Quality Food)認証:購入する製品が、HACCPなどの食品安全と品質における厳格な国際基準に合格していることを保証するもの。ヨーロッパ以外の国で、世界食品安全イニシアティブ(GFSI)によって認められている唯一のプログラム

\*5 対象事業所はニチレイフレッシュファームを除く

・対象事業所: 国内の連結対象子会社の事業所(食品工場、物流センター等)

[目次・編集方針>対象事業所 \(https://www.nichirei.co.jp/csr/esg/pdf/esg\\_00.pdf\)](https://www.nichirei.co.jp/csr/esg/pdf/esg_00.pdf)

## 食品防衛に関する取り組み

当社グループは、食品を守るためには「人間を制御」するのが最善の手段と考え、人の管理に重点を置いています。人と人とのコミュニケーションを大切に、許可された者しか食品を扱うエリアに入場することができないようにしたうえで、『いつ、誰が、どこに居た』のかを特定できるようにしています。商品特性に応じて食品を守る仕組みを講じ、問題が発生した際に追跡調査を実施できる体制を構築しています。物流施設においても顔認証システムなどセキュリティを強化しています。

## 食品危機管理に関する取り組み

当社グループでは、提供する食品等で健康被害に直結するような事件・事故が発生した際の対応手順を定めています。この手順は、健康被害に直結するような事件・事故が発生した際には速やかに事実確認を行い、社内外関係者や報道機関への対応方法を決め、迅速に情報を公開しつつ、原因究明と再発防止に努めることを目的としています。

## 品質管理規程の制定

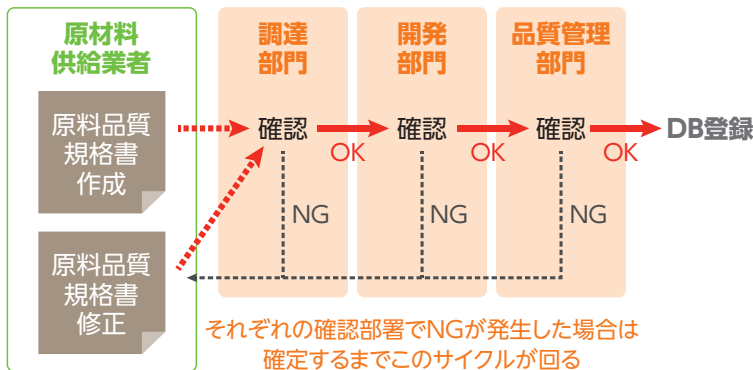
当社の品質保証部は、品質管理・品質保証に関する規程や基準を制定し、品質マネジメント基準に基づく内部監査とモニタリング検査を行い、グループの品質マネジメントの仕組みが有効に機能しているかを確認しています。

各事業会社の品質保証部門は、自社の商品・サービスに対する品質監査を行い、取り組み状況を「品質保証委員会」および「グループ品質保証委員会」で報告・共有し、品質保証体制のさらなる改善・強化を図っています。

## ■ 原材料の管理

ニチレイフーズは原材料のもとになる素材を3段階まで遡って調査し、配合割合、品質・微生物規格、製造工程、含有アレルギーなどを管理しています。原材料供給業者には、それらの内容を一覧化した「原料品質規格書」を原材料ごとに提出してもらいます。「原料品質規格書」に記載されている内容はデータベースに保管し、食品表示の作成やお客様からの問い合わせ対応に活用しています。新規の原材料を使用する際には、事前に行う生産工場の工場診断や工場指導、「原料品質規格書」の内容確認、事前サンプルチェックなどを総合判断して取り引きの可否を決めています。取り引き開始後も工場診断や工場監査を行い、工場改善を継続的に実施させることで原材料の品質をさらに向上させるようにしています。また原材料受入時に品質をチェックすることにより、工場診断・工場監査の効果検証を実施しています。

### 「原料品質規格書」の精査フロー



### トレースバックシステム(商品のパッケージに記載の商品コードから冷凍野菜の農地まで限定)

#### 【トレースコードでわかること】

トレースコードより以下の解説図のように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野菜では、栽培管理・生産管理の追跡のためにトレースコードを印字しています。このトレースコードが分かれば、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。トレース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。

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
- 包装時刻

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
- 収穫品の搬送に使用したトラックと運転手名
- 下処理を実施した生産工場
- 下処理を実施した工場の入荷日
- 下処理を実施した生産ライン

#### 【栽培管理】

ニチレイフーズが中国やタイなどで生産する冷凍野菜は、畑の環境(土壌、水質など)、農薬の管理状況などのニチレイフーズ基準をクリアした農場を選定しており、これらの農場には定期的に冷凍野菜生産工場の農場指導員が巡回して栽培状況を調査し、適正に管理されていることを確認しています。ニチレイフーズはこの仕組みが確実に実行されていることを現地におもむいて確認しています。

#### 【生産管理】

ニチレイフーズが冷凍野菜の生産を委託している契約工場には品質管理のノウハウを指導しており、適正に栽培管理された野菜を入荷・選別・洗浄・加工・凍結・包装・検品・出荷と徹底した品質管理のもと製品化し、生産記録を残しています。残留農薬については、下処理時に現地の検査機関で問題がないことを確認し、出荷時にもニチレイが技術指導を実施している生産工場検査部門で問題がないことを検証しています。さらに、日本国内においてもニチレイ食品安全センターで残留農薬、衛生状態などを計画的に検査し、安全性を検証すると共に、現地での仕組みが適正に機能しているかを確認しています。

## 2017年度 の 取組み

### ■ お客様とのコミュニケーションにおける取組み

お客様に確かな品質の商品をお届けすることはもちろん、お客様に適切な情報を提供することが第一の努めです。ニチレイフーズでは、パッケージにおける過剰なアピールを廃し、適切な情報提供を行っています。

また、お客様相談センターの活動を通じて、お客様の声を品質向上のため現場にフィードバックしています。

### Nマークを付与するパッケージ表示

パッケージ表示には、多くの情報を集約して記載しています。一括表示と言われる裏面や側面に枠で囲って記載している情報は各種法令で定められている事項であり、ミスがあってはいけません。ミスを防ぐために一括表示はダブルチェック体制で確認しています。配合レシピにもとづいて、使用しているすべての原材料に関する規格書を原材料供給業者から提出してもらい、内容を精査し、原材料名・原料原産地を表示しています。さらに賞味期限とロット番号を表示することで、その商品がいつ、どんな原材料を使って生産したものなのかを調べることができるようにしています。ニチレイフーズでは、お客様とのコミュニケーションが大切だと考えており、お問い合わせ用フリーダイヤル番号を見やすい場所に表示するように工夫しています。

文字はどなたにも見やすい書体(ユニバーサルフォント)を採用。  
配色や表現はカラーユニバーサルデザイン(CUD)対応。  
アイコンやイラストにより、分かりやすい表示を心がけています。

うら

アイコン

イラストで直観的に理解できるように記載

一般社団法人  
日本冷凍食品協会認定マーク

調理方法

栄養成分表示

容器の包装材質および識別表示

**保存上の注意**

いったん解けたものを再度凍らせると品質が変わることがありますのでご注意ください。  
-18℃以下で保存してください。

**栄養成分表示** 1個当たり(22g)

エネルギー：たん白質：脂 質：炭水化物：ナトリウム  
42kcal：2.6g：2.4g：2.5g：118mg  
(含有相当量 0.3g)

外装：PP(ポリプロピレン)  
トレイ：PP(ポリプロピレン)  
※捨てる時は自治体の区分に従ってください。

**認定証**

**注意事項**

オート自動不可  
やけど注意

**電子レンジ**

①凍ったままトレイを切りはしませんが、中央に置かないでください。ターンテーブル以外のレンジの場合は中央に置いてください。

②ラップをかけず温めてください。

調理時間	1個	2個	4個
500w	40秒	1分	1分30秒
600w	40秒	50秒	1分20秒

●加熱ムラを防ぐため500Wまたは600Wでの調理をおすすめします。  
●冷たい場合は10秒間ずつ追加加熱してください。  
●温めすぎは調理不良の原因になります。

**フライパン**

①温めたフライパンに油をひき、凍ったままの商品を入れます。  
②ふたをして弱火で焼いてください。

表と裏約3分ずつ (調理時間は目安です)  
●加熱しすぎは調理不良の原因になります。

**アレルギー物質 (27品目)**

小麦 卵 乳成分 牛肉 大豆 豚肉

**森にGood!**

売上の一部で日本の森を守ります。詳しくは下記のホームページへ

**お客様相談センター**

☎0120-69-2101  
受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)

原料原産地情報や商品情報はこちらから!  
<http://www.nichireifoods.co.jp>

**一括表示とは**

商品選択に必要な情報(原材料・内容量など)をまとめて表示したものです。

**生産工場名**

アレルギー表示はイラストで直観的に理解できるように記載

**お問い合わせ用フリーダイヤル**

二次元バーコード

パッケージに二次元バーコードを掲載し、商品に使用している原料原産地ならびに商品情報をモバイルサイトにて確認できるようにするほか、生産工場を明記するなど、お客様の知りたい情報の提供に努めています。

「お弁当にGood!」の売り上げの一部で森の保全活動を支援しています。

● 表示に関する主な法令

一括表示	食品表示法、計量法
アレルギー表示	食品表示法
栄養成分表示	食品表示法
容器の包装材質および識別表示	容器リサイクル法、資源の有効な利用の促進に関する法律
商品アピール表示	景品表示法、都道府県条例

安全情報や商品選択情報を漏れなく記載するために、表示の作成から商品が出荷されるまでに、さまざまなチェックを実施しています。遵法性はもちろんのこと、お客様に誤解を与える表現がないように細心の注意を払っています。ブランド審査の中でも、この2点を意識した表示チェックを実施しており、合格した商品だけが生産可能となります。

Nマークを付与する商品パッケージを印刷する前の確認

作成

- ・まず、取得した原材料に関する規格書とレシピにもとづいて配合明細表、配合割合表を作成します。
- ・次に、配合明細表、配合割合表を元に、チェックリストに沿ってパッケージに記載する内容を作成していきます。
- ・このチェックリストの中には、法律や食品業界のガイドラインで定められている内容はもちろんのこと、自主的に定めている内容(商品特性・調理方法)も含まれています。
- ・また、栄養成分を表示する場合(家庭用商品)には、実際に分析した値を記載しています。

栄養成分表示					1個当たり(22g)
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	
42kcal	2.6g	2.4g	2.5g	118mg	(食塩相当量 0.3g)

確認

- ・配合割合表をもとに、表示内容が正確に記載されているかどうかを細かく確認しています。
- ・また、記載された表示内容が、法律や条例、社内基準に合致しているか、徹底した確認を実施しています。
- ・特に健康危害に直結するアレルギーの表示については、抜け漏れや誤記入のないように十分な注意を払っています。
- ・家庭用商品については、日頃からお客様の要望を受けているお客様相談センターでもパッケージを確認し、表示内容の改善に役立てています。

アレルギー物質 (27品目中)					
					
小麦	卵	乳成分	牛肉	大豆	豚肉

### 審査

- ・Nマークを付した商品パッケージについては、表示内容のチェックを実施しています。アレルギー表示など健康危害に直結する内容を含め、法律に規定されている表示を重点的にチェックしています。
- ・また、お客様視点で表示内容を全体的に確認し、誤解を生むような表現や分かりづらい部分がないか確認しています。特にセールストークなど商品購買に影響する重要な表示については、誇大表示や虚偽表示にならないか、十分注意するようにしています。



表示確認

### 食品工場で、パッケージに商品が充填された後、出荷前の確認

#### 工場

- ・まず、工場に納入されたパッケージフィルムや段ボールが、事前に確認した表示内容と一致しているかどうかを確認します。
- ・次に、工場で印字した賞味期限やロット番号、トレースバックコードについて、正確な内容となっているか、かすれや滲みなどの印字不良がないかなどをチェックしています。
- ・出荷前の最終チェックとなりますので、工場内でも2重3重のチェックを実施しています。



印字チェック

### 正確な商品情報を伝えるために

商品情報を正確に伝えるためには原材料に関する情報が正確でなければなりません。当社グループでは原材料情報を得るために原材料に関する規格書を原材料供給業者に提出してもらっています。受け取った規格書は内容について、何度もやり取りを重ねて精査し、商品パッケージの作成材料として活用します。加工度の高い原材料では精査に数カ月要することもあります。お客様が求める情報を正確に得られるまでやり取りを重ねています。また、食品表示に関する法令変更には順次対応しています。

- 商品における原料・原産地情報、アレルギー表示の事例 ([https://www.nichireifoods.co.jp/product/detail/sho\\_id33/](https://www.nichireifoods.co.jp/product/detail/sho_id33/))
- 食品安全センターの取組み (<https://www.nichirei.co.jp/safety/action/system.html>)
- お客様とのコミュニケーション (<https://www.nichirei.co.jp/safety/concept/foods.html>)

商品パッケージをより見やすく、より理解しやすいものになるようさまざまな取組みも行っています。高齢者の方や色弱者の方も含めて誰にとっても視認性が高まるようなパッケージ作りもその取組みの一つです。

- ユニバーサルデザインの取組み ([https://www.nichirei.co.jp/csr/report/2012/comm/comm\\_01.html](https://www.nichirei.co.jp/csr/report/2012/comm/comm_01.html))

### 広告・宣伝、ラベリングに関する報告

製品およびサービスに関する広告・宣伝、ラベリングにおける法規の違反はありませんでした。

## ■ 食品安全センターの取組み

(株)ニチレイ品質保証部 食品安全センターは、グループの検査・分析部門として、各事業会社の品質保証活動が、適正に機能しているかを検証しています。冷凍野菜については残留農薬を、水産・畜産品とその加工品については抗生物質、合成抗菌剤などの動物用医薬品を重点的に検査しています。

分析結果は法令の基準値内であっても対象の物質が検出された際に、事業会社にフィードバックを行い、現地での農薬管理、投薬管理の適切性などを調査し、原因究明、基準超過の未然防止を図っています。

また、農薬・動物用医薬品においては400を超える項目数を検査し、放射性物質に関しては、当社グループが扱う製品およびその原材料を対象に、NaI(Tl)シンチレーションスペクトロメータによるモニタリングを実施しています。

## ■ 品質保証における監査の実施

ニチレイフーズでは、2017年度、31事業所にて品質監査を行いました。管理・運営面は8項目218チェックポイント、施設・衛生面は9項目307チェックポイントを設定し、不具合があった場合は改善指示を行います。

また、2018年4月よりグループ全体の品質保証体制を変更しました。ニチレイの品質保証部は、品質管理・品質保証に関する規程や基準を整備し、事業会社の品質マネジメントの妥当性を確認するための品質マネジメントレビューを行います。各事業会社は自社の規程に則り、工場監査、商品監査の実務を担うよう役割を変更し、より効率的な品質保証業務を行っていきます。

## ■ 健康への取組み

食に関わる事業を行うニチレイグループは、よりよい栄養へのアクセスは人の健康において非常に重要であると考えています。ニチレイフーズでは健康をサポートするウェルネス製品の開発・販売を行っています。また、ニチレイバイオサイエンスでは、免疫染色に関連する学術・技術情報を一般に公開し、医療従事者向けの情報サイトを通じて提供することで、事業を通じた健康な社会づくりに貢献しています。

- ☞ 食品の安全性を脅かすさまざまな問題について (<https://www.nichirei.co.jp/safety/subject.html>)
- ☞ ニチレイフーズでの「ウェルネス食品」の開発・販売 (<https://wellness.nichirei.co.jp/shop/default.aspx>)
- ☞ 医療従事者向けに情報サイトの提供(ニチレイバイオサイエンス) (<https://www.nichirei.co.jp/csr/report/2014/safety/005.html>)

## ■ 業界団体等との協働

ニチレイグループは、業界団体での活動にも積極的に参加し、提言・提案・働きかけを通じて社会的問題の改善・解決に貢献しています。

ニチレイおよびニチレイフーズは一般社団法人日本冷凍食品協会の正会員であり、ニチレイロジグループ本社およびニチレイロジグループの主要子会社は一般社団法人日本冷蔵倉庫協会の会員、ニチレイが一般財団法人食品産業センターの会員になっています。

- ☞ 業界団体などへの参画 (<https://www.nichirei.co.jp/corpo/compliance.html>)

## ■ ニチレイフーズ お客様相談センターの取組み

### 品質向上へ向けての取組み

ニチレイフーズお客様相談センターでは、お客様からいただくご意見やご指摘に迅速・適切に対応することで、お客様満足と企業価値の向上を目指しています。また、正確な商品情報の提供や安全で信頼感のあるブランド認知を目指しています。

### CSアンケート調査

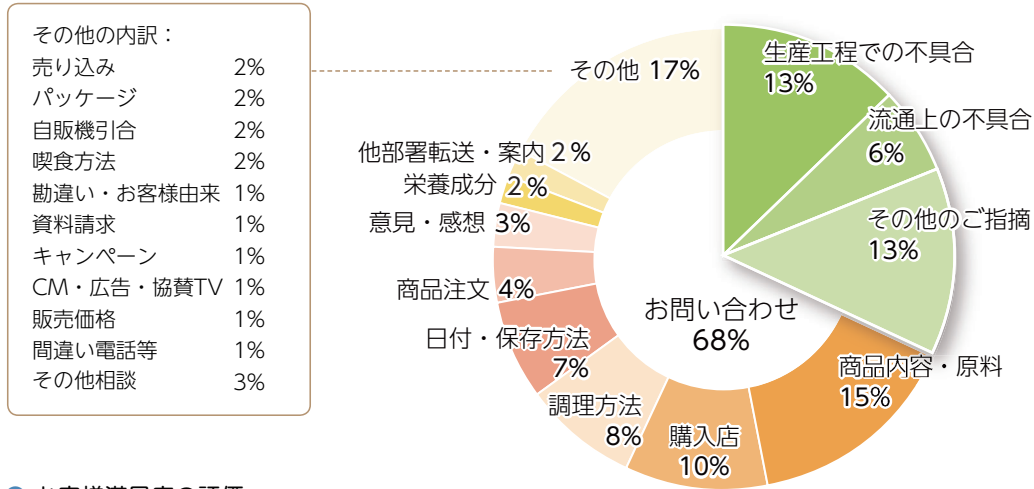
お客様相談センターでは、お客様対応の品質向上を目指し、お客様満足度(CS)アンケート調査を実施しています。

商品についてご指摘をいただいたお客様へ、報告書とともにアンケート葉書を同封し、返信していただく形をとっています。

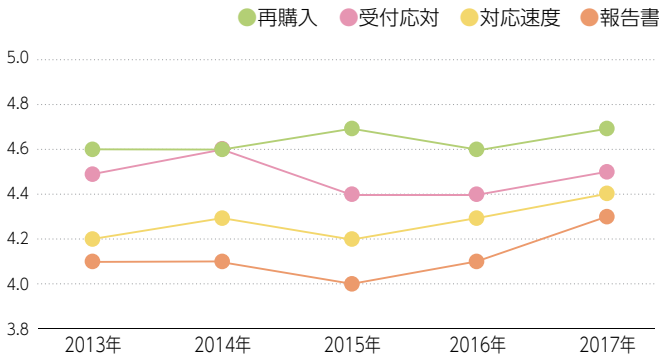
アンケートには「電話応対時の印象(受付対応)」・「調査報告書の内容(報告書)」・「受付から報告までのスピード(対応速度)」・「今後のご購入意欲(再購入)」という4項目の5段階評価と、ご意見を自由に書き込めるフリーコメント欄を設けています。集計結果は応対品質の向上に活用しており、今後もCSアンケート調査を継続することで、お客様相談センターの業務改善を推進します。



● 2017年お客様の声内訳



● お客様満足度の評価



■ 製品リコールの状況について

過去5年の製品リコールの状況です。

日付	対象
2014年7月27日	レトルトカレー「新宿カレー ビーフ」 <a href="https://www.nichirei.co.jp/news/pdf/140727.pdf">https://www.nichirei.co.jp/news/pdf/140727.pdf</a>
2016年5月11日	アメリカ産冷凍野菜 <a href="https://www.nichirei.co.jp/news/pdf/20160511.pdf">https://www.nichirei.co.jp/news/pdf/20160511.pdf</a>

■ 個人情報の保護

2017年度は、個人情報保護漏えい等に関する問題の発生はありませんでした。

■ 品質向上に向けた社員教育

2017年度は以下の研修を実施しました。

研修	内容	人数	時間
技能職3年次研修	円滑なコミュニケーション、生産ラインの衛生状態の管理	34人	14時間
リーダー候補研修	若手の育成や業務遂行に関するマネジメントの実演	22人	28時間
M1リーダー研修	マネジメントスキルの自己課題の発見と解決の方法、目標管理の評価に関するフィードバック演習	139人	14.5時間
FSSC22000認証取得に向けた研修	FSSC22000の規格事項の解釈、内部監査員の養成、HACCP関連文書の作成方法	140人	46時間

2018年度は上記の研修に加え、技能職研修を2年次にも広げるとともに、ラインリーダー候補者や生産工場リーダー向けの研修を実施します。また、FSSC22000についてはシステム定着のための研修を行っていきます。