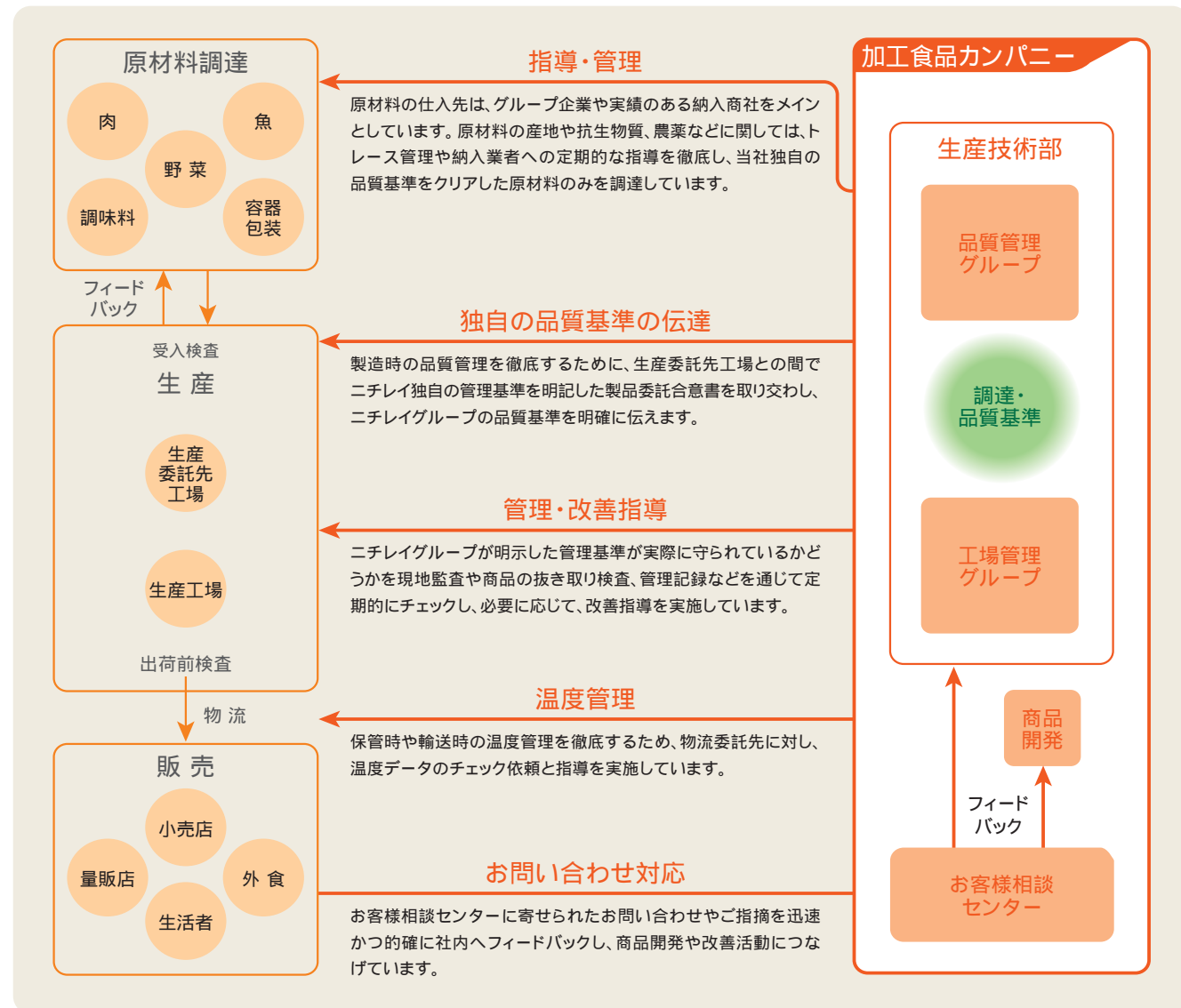


● 加工食品カンパニー

食の楽しさとともに「安全・安心」を提供するために、協力企業まで含めた品質管理の徹底に取り組んでいます。

近年、食品に対する人々の意識が高まり、「食を通じて健康になりたい」、「作り手の顔が見える食品を選びたい」、「食を通じて家族で楽しい時間を過ごしたい」といった声が高まるなか、加工食品カンパニーは、食の安全・安心はもとより、「食の楽しさ」を創り出す商品を追求しています。

品質管理の仕組み



2003年度の取り組み

生産委託先工場に対する生産工程の監査強化

商品パッケージに特定原材料の使用(丸大豆使用など)を表示している場合は、その原材料が確実に使用されているか、他の原材料が混入していないかなどについても生産技術部が確認する仕組みを構築しました。

生産委託先工場への要求品質の見直し

ISO9001(用語解説)にもとづく業務ルールの見直しに着手しました。また、生産委託先との製品委託合意書(製造仕様)の内容を見直し、製品の規格に関する要求事項を明確化しました。

商品情報の集約による管理・指導強化

商品情報を一元管理するために、商品情報のデータベース化を行うとともに、商品に関するお問い合わせ対応、品質事故処理に関する業務、さらには生産委託先への管理・監督・指導などを生産技術部工場管理グループに集約しました。

● 十勝産ジャガイモ指定商品に十勝以外のジャガイモが使用された件について

2003年11月、当社グループの生産委託先である北海道フーズ(株)にて生産している、十勝産と表記している業務用冷凍コロッケ・宅配用冷凍サラダベースの一部に、十勝産以外の道内産ジャガイモが使用されていたことが判明しました。ニチレイグループでは、この情報の開示と今後の再発防止に向けた対策を実施しました。

再発防止策

- 1 原材料受入れから最終製品まで、ジャガイモの産地トレースができるシステムおよび管理体制を構築し、運用を開始しました。
- 2 北海道フーズ(株)以外の生産工場で、特定産地原材料を使用した商品を扱っている32工場を対象に、2004年1月末までに生産技術部による確認監査を実施し、問題のないことを確認しました。
- 3 生産技術部主導のもと、今後は最低年に一回、特定産地原材料使用商品の生産システムの監査を実施することをルール化します。

● 原料パン粉への銅線混入の恐れのある当社製品の回収について

2003年12月、旭食品工業(株)並びに協和発酵工業(株)(旭食品工業の親会社)より、旭食品工業(株)が生産したパン粉に微細な銅線が混入した可能性が高く自主回収することを決定したと連絡がありました。これを受けてニチレイグループは、ニチレイブランド商品の安全・安心を最優先事項と考え、回収対象パン粉を使用・生産した当社製品に関する自主回収を決定しました。

再発防止策

- 1 旭食品工業(株)に対して、管理向上のためのアドバイスを実施しました。問題となった銅線入りの樹脂ホースはすべて銅線の使われていないホースに交換し、また、日常点検記録の整備、金属検出機の感度向上に取り組みました。
- 2 その他のパン粉納入業者に対しても、製品管理状況確認を実施するとともに、定期的な訪問により再発防止を徹底しています。
- 3 ニチレイグループ工場では、製品検査装置に関するニチレイ基準(金属検出機・X線異物検出機ハンドブック)を設定し、検出感度向上に努めています。

今後の取り組み

品質保証の体系的な取り組み

「安全・安心な商品を提供する」という原点に立ち戻り、ニチレイグループ品質基準の見直しと充実化を図ります。社外の意見も取り入れながら、ISO9001に沿った品質保証体制を整備します。

生産委託先工場の管理強化

定期監査を通じて生産委託先工場を評価し、生産現場の管理レベル向上に取り組めます。原材料仕入先や使用原材料の選定を一層強化します。生産委託先工場に対する管理・監督に特化した「品質管理グループ」を2004年4月に発足しました。

商品データベースによる商品情報一元化

BSE(用語解説)や鳥インフルエンザ(用語解説)など、原材料に関するトラブルが発生した際に、当社加工食品に使用されている原材料の詳細な情報(産地、アレルギー情報など)を正確かつ迅速に公開できるよう、商品情報をデータベース化します。