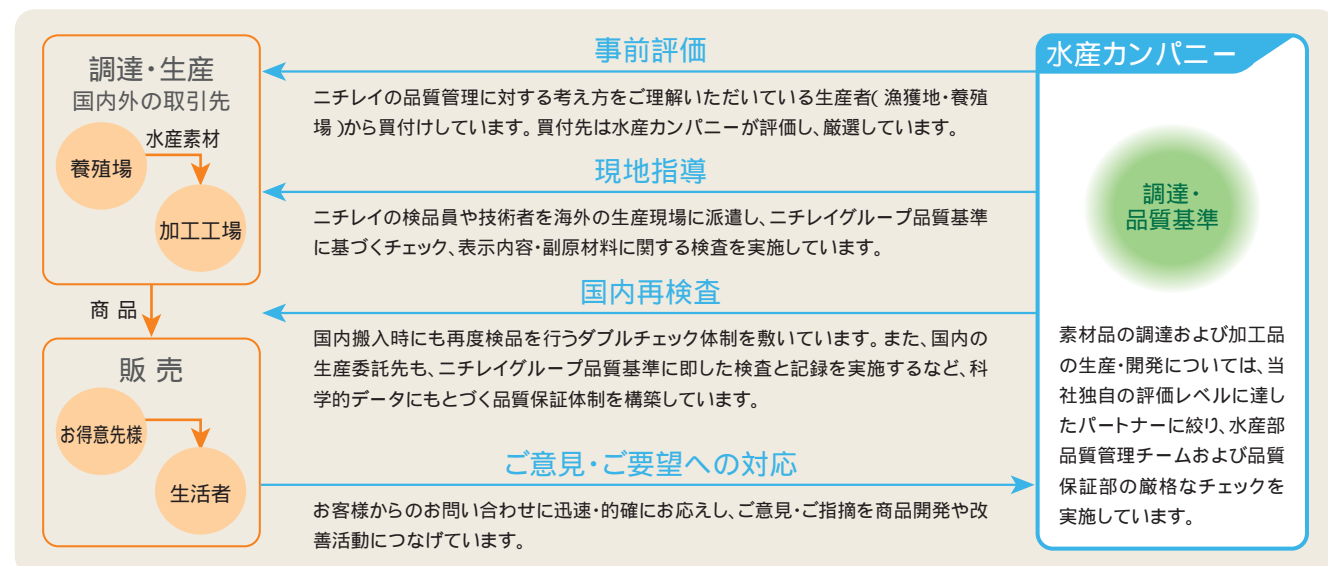


● 水産カンパニー

世界の優良パートナーと連携し、調達・生産から販売まで一貫した品質管理体制を構築しています。

水産カンパニーは、「安全・安心」「鮮度」「おいしさ」の3つにこだわり、調達・生産から販売まで一貫した品質管理・衛生管理体制を整えるとともに、全プロセスにおいて、当社従業員が直接品質をチェックしています。さらに、世界に広がる優良パートナーとの連携により、原材料から流通、加工までの履歴を明らかにするトレーサビリティ [→用語解説](#) システムの構築を進め、お客様に「安全・安心」な商品をお届けしています。

品質管理の仕組み



2003年度の取り組み

ISO9001 認証取得活動を推進

各事業所と本社共通の品質マネジメントシステムの構築に向けて準備を開始し、2004年5月に、本社水産部がISO9001認証を取得しました。

中国産鰻製品のトレーサビリティシステム導入を推進

中国の養殖鰻業者を2社に限定し、管理強化を図りました。また、現在は製品に記載されたコードを当社ホームページ上で入力することで、お客様が養殖池・加工工場・加工日などの情報を入手できるトレーサビリティシステムの導入を進めています。

再発防止策

- 1 水揚げ前のサンプルの抗生物質検査を実施し、この検査に合格した原材料のみを生産委託会社が購入、製品化します。また、2004年度からは、生産委託先の施設並びに国内検査機関において抗生物質検査を実施予定です。
- 2 養殖池ごとの製品サンプルを日本へ空輸し、国内検査機関での抗生物質検査に合格した製品のみを船積みします。
- 3 日本向けに積まれた商品はすべて養殖池単位でコード化、ロット管理することで、各養殖池でどのようなアイテムが生産されたかについてトレースできる仕組みを確立します。
- 4 通関後、養殖池ごとに抗生物質検査を実施し、合格した養殖池の製品のみを販売します。

生産管理体制の再編・強化

2004年4月より水産加工品事業推進グループ内に販売促進チーム、商品開発チーム、生産管理チームを組織し、機能別に再編成しました。

加工度の高い中国産いか唐揚げやタイ産えびフリッターについての管理を強化します。

食品安全センターの監査検査を強化します。

今後の取り組み

投薬記録や使用薬剤の管理強化

供給者の評価を強化し、抗生物質や合成抗菌剤などの投薬記録や使用薬剤の管理を強化します。

チリ産サケの合成抗菌剤の自主検査に先行して着手します。

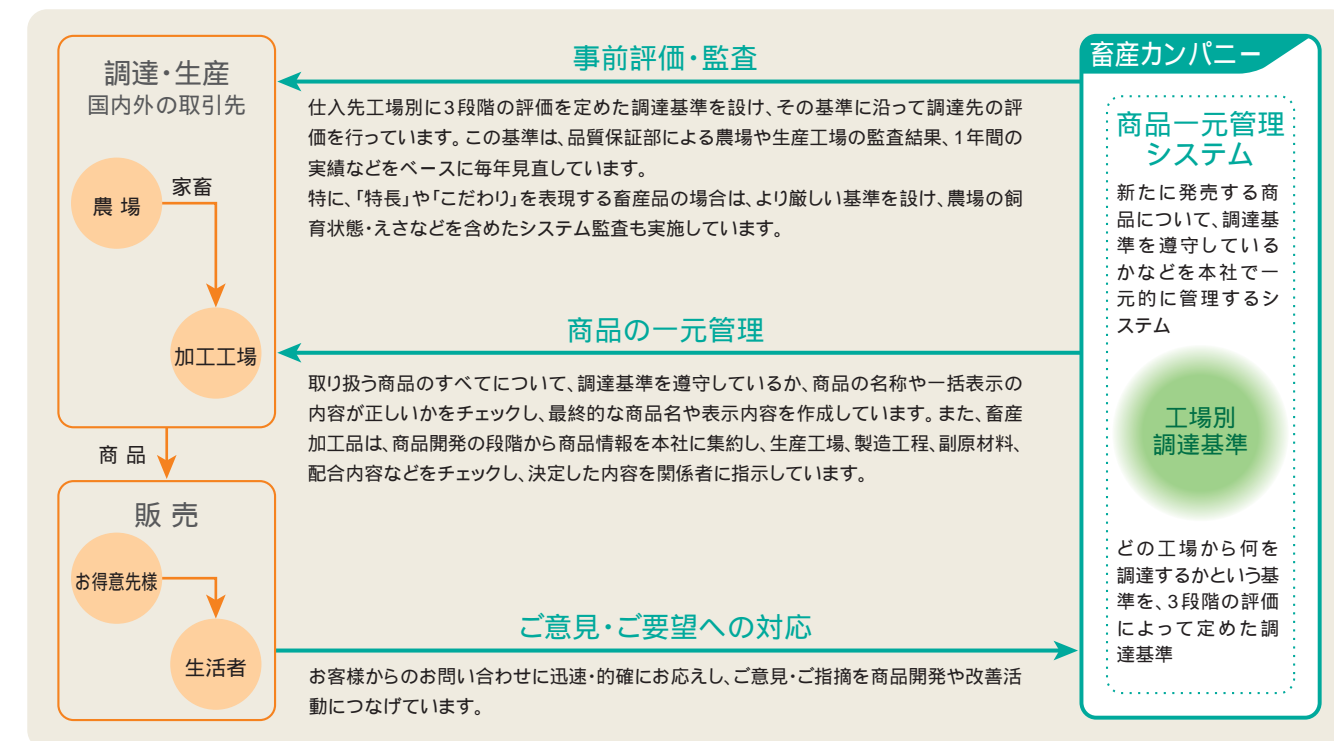
2004年6月1日「水産こだわりセミナー」を開催しました

● 畜産カンパニー

商品情報の一元管理システムをベースに、トレーサビリティシステムの早期実現に取り組んでいます。

人々の購買行動が「物の豊かさ」から「心の豊かさ」を求める時代へと変化するなか、畜産品についても、繁殖・飼育・出荷・加工処理および流通に至る履歴が明確な商品が求められています。畜産カンパニーは、こうした生活者の求める価値を具現化し、心から満足していただける商品をお届けするために、商品情報を一元管理するシステムの構築や海外の製品に関するトレーサビリティシステムの確立に取り組んでいます。

品質管理の仕組み



2003年度の取り組み

「畜産こだわりセミナー」の開催

畜産カンパニーが進める「こだわり」について、お客様やビジネスパートナーとともに考え、学ぶとともに、畜産カンパニーの取り組みの成果を報告、提案しています。このセミナーは、2004年で5回目を迎えます。

ISO9001 認証取得に向けた取り組みを強化

本社が実施する商品の一元管理や、クレーム・ご要望にもとづく改善活動などを強化するために、ISO9001を活用した仕組みの整備に取り組んでいます。

こだわり素材「アンセニス鶏」の取り組み

フランス政府の認証(ラベルルージュ)を受けた高品質の「アンセニス鶏」を、さらに有機農法で生産した商品の導入を進めています。



「アンセニス鶏」飼育の様子

今後の取り組み

畜産品の生産段階の管理を強化

生産段階で使用される動物医薬品や飼料添加物などの使用記録、薬剤の残留検査や製品の微生物検査の実施記録を管理します。

安心につながる情報として、生産段階の情報を必要に応じて公開できる仕組みを構築します。

トレーサビリティの強化

畜産加工品については、例えば、から揚げの副原材料であるから揚げ粉の小麦粉や調味料の履歴、さらに遡ってその調味料の原材料まで追跡できるトレーサビリティシステムを確立します。