

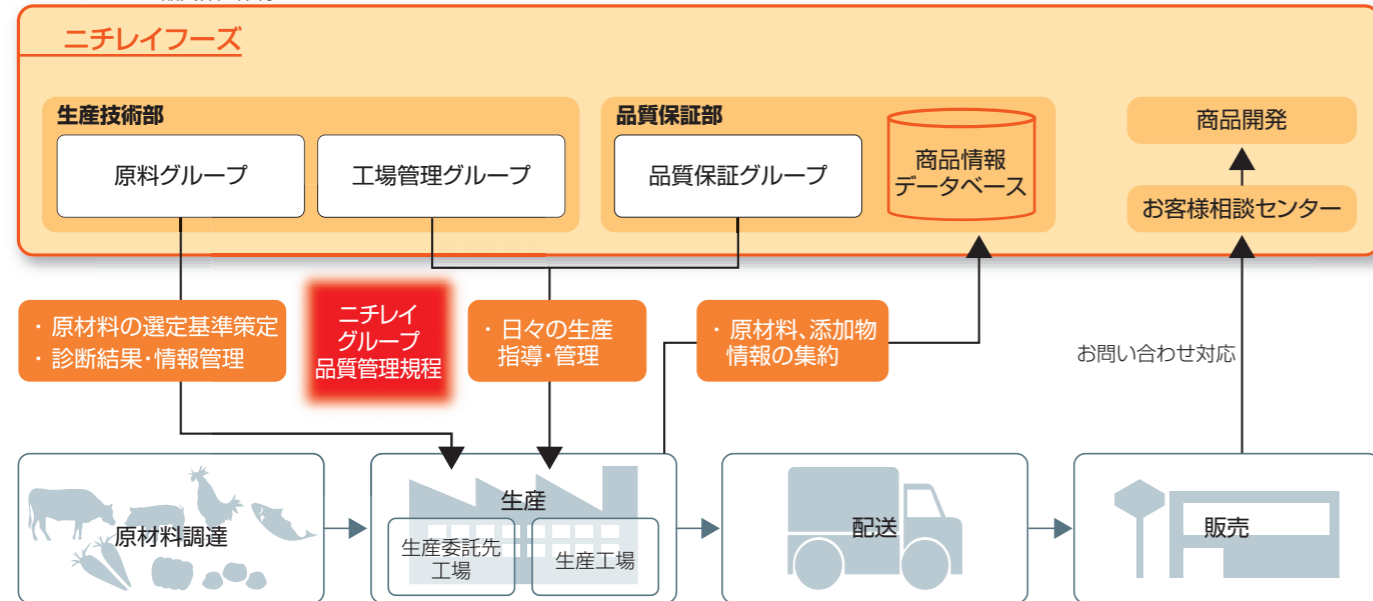
各事業会社の安全・安心への取り組み

ニチレイフーズ 加工食品事業



品質保証体制の整備を進め、より体系的かつ継続的な取り組みを推進しています。

ニチレイフーズの品質保証体制



SOQ 会議を開催し、品質保証課題を抽出

～商品回収事故の反省を次に活かすために～

2003年に起きた商品回収事故を反省し、品質保証の仕組みを体系化して、継続的な改善活動へとつなげていくために、ニチレイフーズではISO9001規格に則って「PDCA」サイクルを確実に実行し、品質保証上の問題点や課題を継続的に改善できる体制の整備に取り組んでいます。

その一環として、2004年7～12月、品質保証体制に関する課題抽出を行う「SOQ (Signature of Quality) 会議」を開催しました。この会議には全社組織を横断して、事業会社社長、社外取締役、原料購買、生産、物流、開発、品質管理部などの代表者がメンバーとして参加しました。

「SOQ 会議」の内容

「SOQ 会議」では、商品回収事故のレ

ビューを行うことで現状の品質保証体制に潜在する問題を検討しました。

そのなかで「原材料情報の一元管理と共有化」、「開発段階でのリスク分析」、「契約と監督に基づいた製造委託管理」、「品質に関する意識の向上」など、9つのキーワードを抽出しました。

これらのキーワードは2005年度の運営施策に盛り込まれ、即時対応できる「原材料情報の一元管理と共有化」に関しては、すでに2004年度中から商品情報データベースの構築を行うなど、具体的な取り組みをはじめています。

またこの施策は、各部署の日々の業務へと反映されています。さらに、2005年度には全体的な進捗状況を管理するため、ニチレイフーズの品質保証部を事務局に社長、役員、各部署リーダーのメンバーで構成される「品質保証委員会」を年3回開催し、活動の進捗などを確認します。

SOQ会議で抽出されたキーワード

1. 原材料情報の一元管理と共有化
2. 開発段階でのリスク分析
3. 契約と監督に基づいた製造委託管理
4. ルールの体系化 ▶ 管理、定着、検証
5. 品質に関する意識の向上
6. 品質活動の評価基準と評価を反映する仕組み
7. 事故の反省にみる当事者意識の高揚
8. 潜在的リスクのチェックと予防
9. リコールに関するシステムの整備

使用原材料の選定・管理を強化

お客様に“安全・安心”な商品をお届けするために、ニチレイフーズは原材料の選定・管理体制の強化に取り組んでいます。

2004年度は、生産技術部原料グループが主幹となり、2005年4月に改定した品質管理基準に合わせて「原材料規格書」の記載内容を見直し、チェック精度の向上に取り組みました。

また、仕入先の工場に対しては5S(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)をはじめとする衛生・環境面を、商社、代理店に対しては財務情報など経営状態を重視した新しい評価・選定基準をお伝えしました。

さらに、原材料の品質状況、需給情報に加えて、BSE や鳥インフルエンザなどに関する最新情報もデータベースで一元管理し、総合的な判断から原材料を選定・管理しています。

生産委託先工場の監査・指導・体制を強化

2004年4月に、生産技術部内に品質管理グループを設置し、生産工場に対する改善指導やフォローアップ、クレーム再発防止策の継続的な実施の強化を図りました。そこでは、ニチレイ品質保証グループの定期監査での指摘事項に対する改善状況の再チェックも行われており、ISO9001「マネジメントレビュー」の場において確認をしています。また、契約時に取り交わす製造仕様書の整備にも着手し、2004年度には全直営工場で完了。2005年度は協力工場まで範囲を拡大して実施します。

なお、2005年4月、品質管理グループはニチレイ品質保証グループから加工食品事業についての品質保証機能を引き継ぎ、ニチレイフーズ内の品質保証部に昇格しました。



生産委託先工場の品質監査

商品情報データベースの構築完了

原材料や添加物などに関するお客様からのお問い合わせに対して、正確かつ迅速にお答えするために、2004年12月、商品に関するさまざまな情報を一元管理するデータベースを構築しました。このデータベースには、原材料・添加物の原産国や栄養成分をはじめ、アレルギー物質名とその含有量、遺伝子組み換えの有無、添加物の使用目的などの情報が蓄積されています。

2005年度は、新商品の追加登録、既登録商品などの修正更新を実施して精度の維持を図るとともに、国内外で原材料に関する懸念すべき事項が発生した場合、製品への影響を即座に調査するツールとして活用していきます。



商品情報データベースの画面

TOPICS

仕入れ先における使用農薬管理を強化

ニチレイフーズは、2002年に中国産ほうれん草における残留農薬基準超過問題が頻発したことを受けて、従来の農薬管理3原則では不十分であると判断し、以下の3つのルールを追加し、中国、台湾、タイの工場に順次導入しました。

- ① 冷凍野菜に加工する原料はすべて契約農場、自営農場から仕入れ、工場による管理がなされたものに限定する
- ② 各工場で残留農薬検査技術の向上を図り、工場による自主検証ができる体制を構築する
- ③ 栽培技術の向上をめざし、栽培顧問と契約し、現地に派遣する

また、2006年5月までに施行されるポジティブリスト制(新しい残留農薬基準)に対応した使用農薬の見直しもほぼ完了し、新管理基準のもとに栽培を進めています。



成育状況と管理記録の確認

今後の取り組み

- SOQ 会議で抽出されたキーワードの具現化
- 生産委託会社の品質衛生に関する管理・指導の強化
- 生産工場の責任クレームなどの削減および対応の迅速・効率化
- グループ企業を含めた知的財産に対する意識の醸成
- 個人情報保護法の遵守および意識の醸成