

各事業会社の安全・安心への取り組み



水産事業

「こだわり水産素材」の品質管理強化とともに、加工品の品質管理体制構築を推進しています。

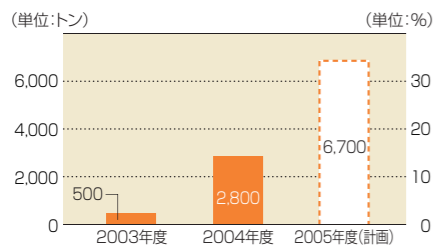
調達先の選定・監査強化を推進

素材の品質・鮮度にこだわるニチレイフレッシュでは、「こだわり水産素材」の“安全・安心”への配慮を最重要課題と位置づけています。

とくに取扱量の多い「えび」については、養殖の一貫管理体制を整え、給餌、投薬などの養殖履歴がトレースできるパートナーとの取り組みを増やしています。

また「鮭」は、養殖事業における品質管理が確立されているノルウェーの生産者との取り組みを始め、出荷時に微生物、抗生物質・合成抗菌剤などの検査結果、証明書を添付することを買付条件に定めることのできるパートナーを選定しています。そのほかの素材についても、給餌・投薬および工場衛生の管理・監査を強化しています。

養殖えびの一貫管理者の取扱高



TOPICS

養殖鰻製品のトレースバックシステムを構築

取引先の要望に応じて迅速・正確な養殖・生産の履歴をお伝えできるよう、トレースバックシステムの構築を推進しています。なかでも鰻製品は、中国産鰻について優先的に着手し、給餌・投薬・原料などの適正な管理・記録を行うことができる養殖業者・生産工場の選定を行いました。また、抗生物質・合成抗菌剤の管理・使用履歴のトレースができるように養殖場・養殖池のコード印字化に取り組みました。このコードは商品のパッケージに印字しています。

生産工場の指導体制を強化

生産工場の品質管理体制をより一層強化するため、ニチレイ品質保証グループによる年1回の定期監査に加え、ニチレイフレッシュ品質管理担当による改善指導に注力しています。

上記スタッフが国内外の生産工場を訪問し、衛生、検査、管理記録などについて80項目にわたってチェックし、問題点の改善指導を実施しています。

2004年度は、国内外の協力工場のうち53工場で改善指導を実施したほか、ニチレイ品質保証グループの協力を得て、中国の4つの協力工場を対象に微生物検査と品質管理の研修会を開催しました。今後も継続して生産工場の指導強化を図っていく予定です。

加工品の品質管理体制構築

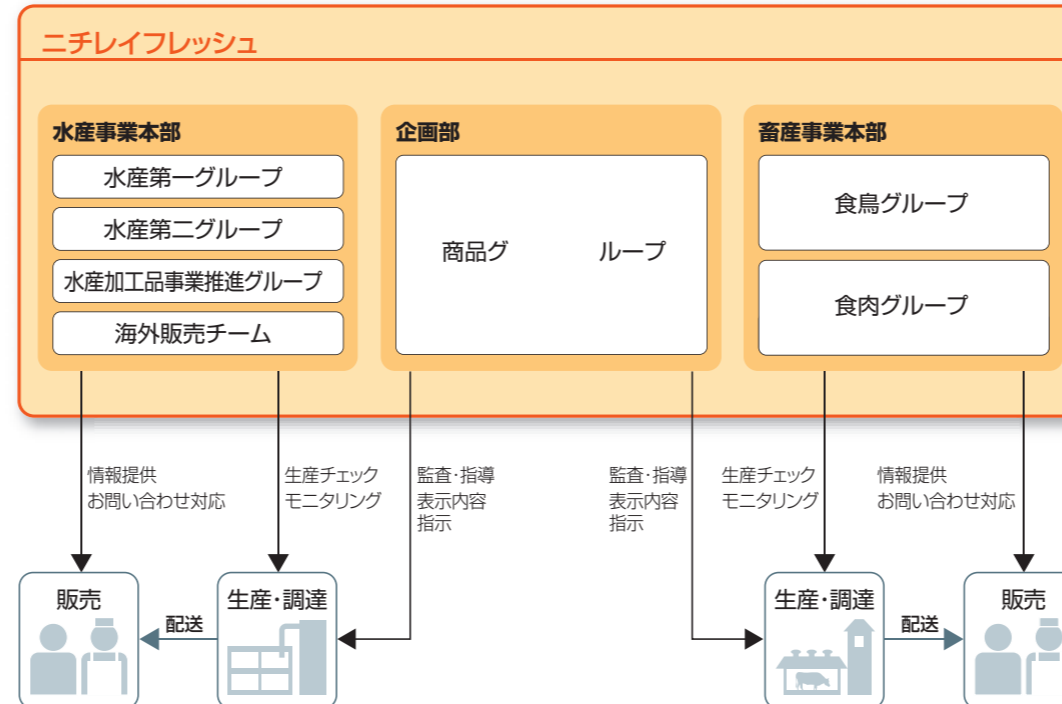
水産加工品の取り扱い拡大に伴い、(株)まるいち加工 小名浜工場では、HACCP基準に基づく品質管理体制の強化に取り組んでいます。

2004年度は、管理基準の整備や衛生検査の徹底、工場製造・品質管理・工務担

当による定期勉強会、ニチレイ品質保証グループによる全社員への教育を実施しました。その結果、2005年4月に「骨まで丸ごと」シリーズのかれい類において、水産の業界団体である、(社)大日本水産会が制定するHACCPの認証を取得しました。今後は、ISO9001についても認証取得を進めていく計画です。



ニチレイフレッシュの品質保証体制



今後の取り組み

- 商品一元管理システムの構築
- 生産工場の品質管理レベルの強化

畜産事業

トレーサビリティシステムの構築を進め、「こだわり畜産素材」の“安全・安心”を追求しています。

トレーサビリティの強化を推進

ニチレイグループは、2003年8月に「食品トレーサビリティ連絡協議会」を設立し、お客様の要請に応じて情報を公開できる体制づくりに取り組んでいます。

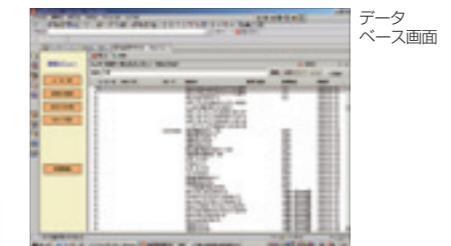
2004年度は、全育成過程を通じて、抗生物質、合成抗菌剤を投与しないで飼育したFAチキン(FA:Free from Antibiotics)をはじめとする「こだわり畜産素材」を優先し、飼料工場や養鶏場、加工場などの生産段階における動物医薬品や飼料添加物などの使用記録、製品への薬剤残留検査や微生物検査の実施記録などの情報を蓄積・整備しています。

今後はさらに対象商品を拡大していく計画です。

加工品におけるトレーサビリティの推進

加工品は、商品ごとに副原材料や調味料の配合明細に加え、それらの二次、三次の原料までさかのぼって、原材料・添加物名や原産国、遺伝子組み換え原料の有無、アレルギー物質の有無、添加物の使用目的までトレースできるデータベースを構築しました。

現在までに主要な副原材料はほぼ網羅しましたが、今後はさらに登録アイテムを増やしていく予定です。



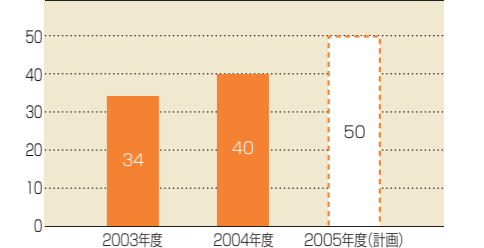
データベース画面

生産工場の監査・指導体制を強化

畜産事業では工場管理を的確に行うため、仕入先であるすべての生産工場を取り引きの内容によって分類し、それぞれに調達基準を設けています。とくに「こだわり畜産素材」と加工品については、「こだわり」の検証やHACCPの視点に立った生産体制の確認など、取引前の事前監査を実施。取引開始後も計画的に定期監査や指導を継続しています。

2004年度は、監査後の改善指導を強化しました。

指導工場数の実績・計画 (単位:カ所)



TOPICS

究極のこだわり素材—「オーガニックチキン・ル・ピコレ」を導入

有機農法などによるこだわり素材の導入推進にあたって、2004年度は新たに「オーガニックチキン・ル・ピコレ」を導入しました。これは世界でもっとも厳格なオーガニック基準を設けているECOCERT(エコサート)が認証した「AB」ラベル食品です。

今後も、こうした“こだわり素材”の導入を積極的に進めていきます。



オーガニックチキン・ル・ピコレ

今後の取り組み

- 生産のプロセス管理とトレースバックシステムの構築による、トレーサビリティの確立
- 工場別調達基準の遵守と商品の一元管理の徹底