



新たな顧客価値の創造

ニチレイグループは、食を通じた「健康価値」の提供に努めるほか、食品衛生に関連する法改正や生活者の食品に対する安全・安心意識の高まりに応えるさまざまな品質保証活動をパートナーとともに推進しています。

「食」の安全・安心を提供

商品をお届けするためにグループ全体で戦略的に品質保証に取り組んでいます。

この「グループ品質管理規程」に沿って、各事業会社では、製品・サービスに必要な「品質管理規程」を策定し、製造委託先も含め関係者に周知し、品質保証レベルの向上を図っています。

また、グループおよび各事業会社の品質保証委員会では、品質保証活動を経営視点から見直し、改善すべき問題点、お客様のご意見・ご要望などの情報を共有するとともに品質保証体制の継続的な改善に努めています。

品質保証体制

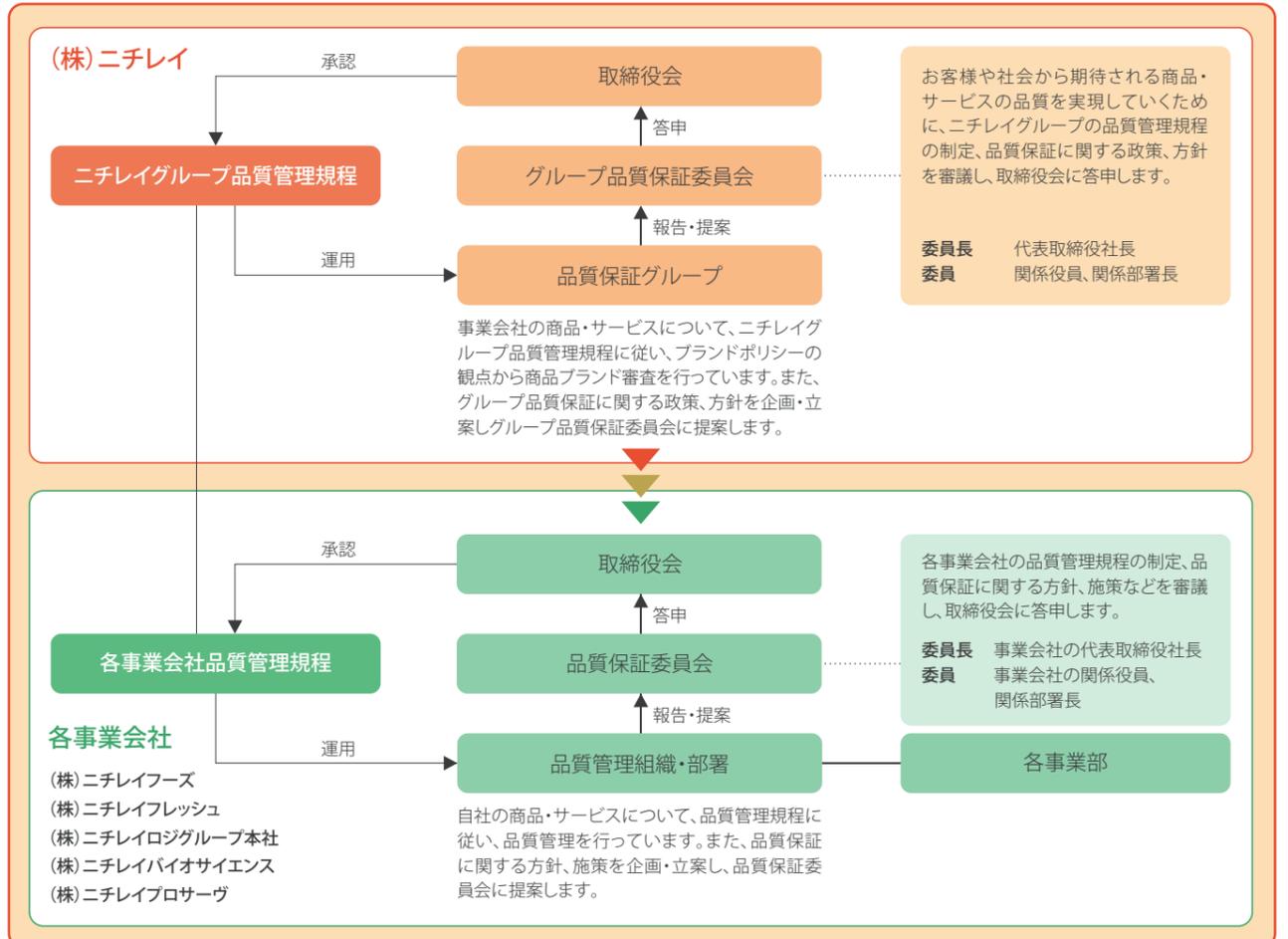
ニチレイグループでは、2005年度の持株会社体制移行に伴い、これまでのニチレイ品質管理規程を「グループ品質管理規程」として全面改訂しました。グループ全体の品質保証基本方針である(1)法令遵守、(2)グループ全体での規程の遵守、(3)顧客満足、を最優先課題として、安全・安心な

品質保証に関する基本方針

グループの品質保証に関する基本方針は次の通りとする。

1. 食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律等の食品関連法令、その他事業関連法令により要求される事項を遵守すること。
2. 本規程で定める品質保証に関する要求事項を、グループ全体で遵守するとともに、製造委託先に対しても遵守させること。
3. 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保証力を継続的に高めること。

品質保証体制



商品ブランド審査制度

「グループ品質管理規程」に基づき、2005年度より商品ブランド審査制度の運用を開始しました。商品ブランド審査制度とは、これまでの制度を整理・統合したもので、ニチレイグループ各社が販売する商品に対しニチレイの品質保証グループがブランドポリシーの観点から審査を行い、その審査をクリアした商品だけがニチレイブランドとして販売できるという制度です。

審査は「商品審査」と「工場審査」から成り立っており、「商品審査」の項目は(1)表示、(2)微生物、(3)残留化学物質、(4)アレルギー、(5)生産ライン、(6)包材材質などで構成され、販売する商品の特性に応じた審査を行っています。また「工場審査」は販売商品の生産工場を監査し、ニチレイブランド商品の生産の適否を審査しています。

この審査結果を含めて、各事業会社では、商品の品質を維持するためにその品質管理を徹底しています。

本制度によりグループ全体でニチレイブランドの品質保証水準の維持・向上に努めています。

ポジティブリスト制への対応

食の安全に対する関心の高まりを背景に、2006年5月、農産物、水産物、畜産物を含むすべての食品中に含まれる農薬、動物医薬品、飼料添加物に関する新しい制度「ポジティブリスト制度」が施行されました。

従来の食品衛生法の規定では、残留基準が設定されていない農薬などが食品から検出されても、販売などを禁止するなどの措置を行うことができませんでした。ポジティブリスト制度では、規制の対象となる薬剤の種類・数が大幅に増えるとともに残留基準(数値基準がないもの

も0.01ppmという一律基準)が設定され、基準を超えて食品中に残留した場合、販売などが禁止されることになりました。これは対象となる食品の範囲、残留基準の内容からみても、世界で最も厳しい基準の1つであると考えられています。

ニチレイグループでは、この新制度に対応するため、ニチレイフーズが取り扱う冷凍野菜類およびニチレイフレッシュが取り扱う水産品、畜産品を中心に対応を実施してきました。



食品安全センター 中国分室の検査風景

冷凍野菜類に関する対応

中国および東南アジア産のものを対象に2001年に制定した「ニチレイ農業管理3原則」(農業使用ガイドラインの制定、残留農薬検査の実施、トレーサバックシステムの構築)を基本とし、原料を供給する農業者から加工を行う工場までのあらゆる関係者と協力し、「農場から食卓まで」を合言葉に各段階での品質管理体制の構築および取り組み強化を実施してきました。

各段階での品質管理の取り組み

栽培段階
栽培農場の選定、使用農薬の種類、使用方法の取決め、栽培技術指導、ニチレイの農業管理基準に対応できるパッカーの選定 など

加工段階
加工工場による残留農薬検査体制(収穫前、加工後)の確保、トレーサバックシステムに基づいたロット管理 など

輸入段階
日本に輸入された段階でもニチレイ食品安全センターによる残留農薬のダブルチェック(2006年度は約1,000検体について230農薬の検査を実施予定)

水産品・畜産品に関する対応

必要な管理体制を有する加工工場の選定、使用薬剤の把握および適正使用の推進、製品の残留化学物質(合成抗菌剤、抗生物質など)検査を実施することなどにより、安全性の確保に努めています。

ポジティブリスト制度に対応するためには、生産現場が農薬などの薬剤使用について正しい理解をもつことが不可欠であるとの考えから、各国の加工工場、農場管理者を対象とした研修会などを通じ、周知・徹底を図るための取り組みを継続して実施していきます。



残留農薬検査研修会

**【トピックス】
食品の安全性を分析評価する
合併会社を中国に設立**

中国から輸入する原材料が増加するなかで、ニチレイは中国山東省において、食品の安全性を分析評価する機関として「錦築(煙台)食品研究開発有限公司」を(株)日清製粉グループ本社と折半出資で設立しました。両社が得意とする分析検査・研究開発に関する技術、ノウハウを持ち寄り、現地において必要な分析検査を協力して行っていくとともに、今後は、中国の産地情報の把握、現地生産者に対する生産過程の指導管理に取り組んでいきます。

原材料品質向上研究会の発足

鶏インフルエンザ・BSE問題など、原材料を取り巻く環境が厳しさを増すなか、ニチレイフーズでは2005年7月、素材調達部を中心に、品質保証部、生産委託会社を含む各工場の担当者、サプライヤーにより構成される原材料品質向上研究会を発足しました。その目的は、サプライヤーとともに情報を共有化し、原材料由来のクレームの撲滅に向けて、原材料の受け入れ基準や検品体制の仕組み・ノウハウを確立することにあります。初年度の2005年度は、取扱い量が多く、問題が大きいと思われる原材料に関して、3つのプロジェクトを立ち上げました。

- 鶏・牛プロジェクト
- エビプロジェクト
- トレープロジェクト

とりわけ、今期、鶏インフルエンザ問題で中国産の鶏が輸入禁止となったのを受け、当プロジェクトでブラジル産などの鶏の品質改善に取り組みました。その結果、当初、見られていた骨の混入が削減できました。

今後は各プロジェクトを通じて原材料の品質向上への取り組みを継続し、対象原材料についても調味料などの副原料や、冷凍野菜などの農産品へ拡大を図っていきます。

生産情報センターの設立

ニチレイフーズは、これまで品質保証部内にあった商品管理と知的財産管理の機能を生産技術部に移し、2006年4月より独立した組織として生産情報センターを設立しました。その目的は、BSEや残留農薬など、昨今の食品の問題に対して、ニチレイフーズ商品の安全性を検証する仕組みを構築することで、お客様・生活者からの問い合わせに対し、精度の高い商品情報を正しく迅速に提供することにあります。さらに、開示する商品情報のチェックを実施し、自社および原料サプライヤーの知的財産・ノウハウの遺漏防止や、特許出願管理、他社の特許情報のチェックなども行います。

2005年度は、生産情報センターの設立にあたり、商品情報データベースの追加登録、修正更新を推進し、情報の精度向上を図るとともに、製造仕様書データベースも含めた管理の一元化、支社問い合わせデータベースによるお客様への提供情報の管理一元化を進めました。また、



商品情報データベースの画面

2006年度は、業界標準のファイネット商品情報提供システム(FDB)で提供している商品基本情報に加えて、品質情報である原材料やアレルギー、遺伝子組み換え体情報などについても、開示を行っていきます。

**【解説】
ファイネット商品情報提供システムとは(FDB)**

概要
VAN※運営会社ファイネットで、4年前に開設した商品データベースで、メーカーと卸事業者間の商品情報の授受の標準運用を提供するもの。メーカーは、一度の登録で複数の卸事業者に情報を提供できる一方、卸事業者は、複数のメーカーの情報を一括入手できる。

※VAN
「付加価値通信網」の略。データ通信に大容量の回線を保有する業者が、その回線を一般のユーザーに切り売りするサービス

登録状況
105メーカー、5万件(2006年4月現在)
当社の状況
家庭用、業務用含め707品を登録(ニチレイフーズ商品DBの情報を提供)



ファイネット商品情報提供システムの画面

商品情報管理の概要

