

安全・安心な商品の提供

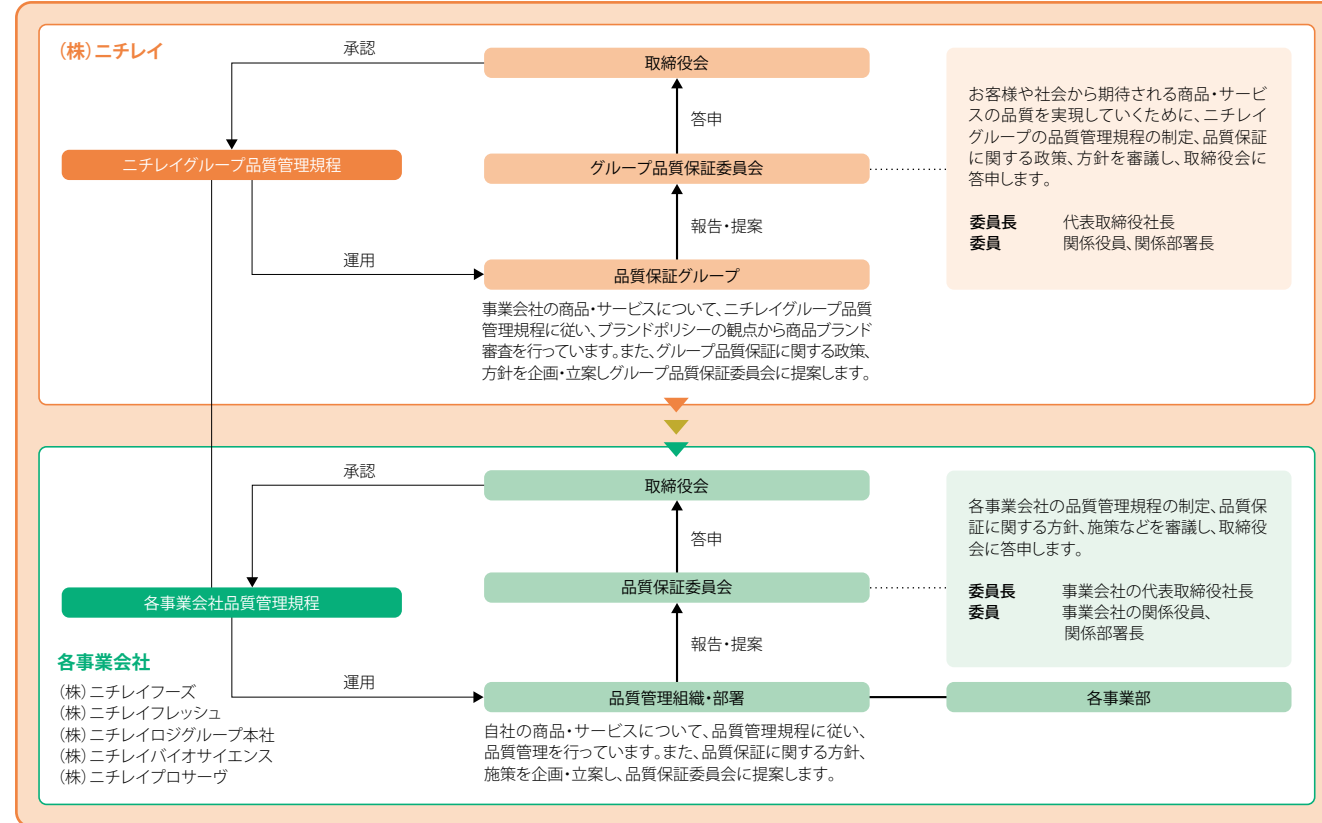
品質保証体制

ニチレイグループは、安全・安心な商品をお届けするために、グループ品質保証基本方針および品質管理規程に沿って、各社の事業内容、提供する商品・サービスに応じた品質保証活動を行っています。

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。

また、(株)ニチレイ品質保証グループ食品安全センターでは、各事業会社が販売する商品の安全性を確保するために、各種分析検査の実施、検査分析技術の開発に取り組んでいます。

品質保証体制



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。

商品ブランド審査制度

グループ全体でニチレイブランドの品質保証水準を維持・向上するために、「商品ブランド審査制度」を設けています。当制度は、各事業会社が販売する商品について、

(株)ニチレイ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ものです。

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。

各事業会社は、この審査結果を受けて商品の品質維持に役立てるとともに、品質管理体制の改善にも活かしています。

ポジティブリスト制度への対応

食の安全に対する関心の高まりを背景に、2006年5月「ポジティブリスト制度」が施行されました。この制度は、一定量以上の農薬、動物医薬品、飼料添加物などが含まれる食品の販売を禁止するもので、農産物、水産物、畜産物を含む全ての食品が対象となります。対象となる食品の範囲、残留基準の内容からみて、世界で最も厳しい基準の1つと考えられています。

ニチレイグループでは、この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しています。

冷凍野菜類への対応(ニチレイフーズ)

「農場から食卓まで」を合言葉に、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て品質管理体制の構築に取り組みました。

- 生産パッカーに対する栽培・農業管理監査と監査結果の共有、管理レベルの向上を目的とした総括会議の実施
- 生産パッカーの自主農業検査能力向上に向けた研修会の実施



生産パッカーとの会議の様子

- 検査実施機関として、中国山東省に錦築(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共同で設立



検査の様子

水産品・畜産品への対応(ニチレイフレッシュ)

生産・加工・輸入の各段階における管理ポイントを明確化するとともに、さまざまな観点から安全性の確保に努めています。

生産段階

- 特に取り扱いの多い鶏肉、えびなどに関しては、飼育・養殖段階の一貫管理体制を整え、給餌、投薬などの履歴がトレースできるパートナーとの取引を拡大
- 生育期間中に抗生物質などを使用しないFA(Free from Antibiotics)の対象商品の拡大
- 抗生物質などの薬剤の使用実態調査および適正使用の推進・指導

加工段階

- トレースバックシステムに基づいたロット管理
- 中国の鶏肉加工場、うなぎ加工場を対象に、抗菌性物質の自主検査体制構築に向けた研修会を実施

輸入後

- (株)ニチレイ品質保証グループ食品安全センターにおいて残留化学物質(合成抗菌剤、抗生物質など)の検査を定期的実施

ニチレイフーズの取り組み

社外の視点を取り入れた品質保証力向上の取り組み

ニチレイフーズは、生産工場の内部監査と第三者機関による外部指導を受けることで、品質保証力の向上を図っています。

内部監査については、自社の視点のみならず、お取引先様など社外の視点も取り入れた監査を行っています。内部監査を実施する品質保証部、生産現場の工場スタッフが、お取引先様から、設備に対する考え方などを直接お聞きすることで、監査時のチェック項目の充実を図っています。2006年度は、社外の方の貴重なご意見を新たに取り入れたチェック項目に沿って、延べ21工場に対して内部監査を実施しました。

さらに、グローバルスタンダードの視点から生産工場の品質管理レベルを向上させるため、昨年同様2つの工場で第三者機関AIB※による指導を受けました。この結果は2工場とも合格レベルでした。昨年の指導結果を受けて実施した5S※講座も引き続き開催し、外部監査基準の共有化と5S強化にも取り組みました。



指導の様子

※ AIB (米国製パン研究所) :

製粉技術者育成を目的に設立。独自に定めた食品安全統合基準に基づき、食品工場の安全衛生レベルを監査・指導する国際機関で、監査の80%を生産現場の管理状態の確認に置く点の特徴。2001年度時点で世界78カ国、米国において年間11,000食品工場(製パン工場は10%)の監査を実施している

※ 5S:

あらゆる職場における基本の活動である整理、整頓、清潔、清掃、しつけの頭文字を取ったもの

生産委託会社へSOQ会議※の手法を拡大

ニチレイフーズは、品質保証レベル向上のための取り組みとして、本社および自営・投資会社の工場において「SOQ会議」を実施してきました。2006年度は、生産委託先6工場に範囲を拡大しSOQ会議を開催。品質保証における課題の抽出と改善実行計画の立案により、品質保証体制の強化、再発防止につなげています。

※ SOQ (Signature of Quality) 会議:

社内横断的に各部門の代表者が参加し、過去の品質トラブル・事故を題材に十分に時間をかけて真の原因をさぐり、是正に結びつく改善課題を抽出する会議。このような過程で抽出された課題は、参加メンバーが自らの業務課題として当事者意識をもって取り組んでおり、実効性の高い改善活動につながっている

原材料品質向上研究会の開催

鶏インフルエンザやBSE問題などをきっかけに、食品の安全性が厳しく問われるなか、ニチレイフーズは2005年に、素材調達部を中心に品質保証部、各生産工場の担当者、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。

発足2年目の2006度は、昨年度から継続の「鶏・牛プロジェクト」「包装資材プロジェクト」のほか、新たに「副原料プロジェクト」「冷凍野菜プロジェクト」を立ち上げ、4つのプロジェクトについて活動を行いました。

今後も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ていきます。

ニチレイフレッシュの取り組み

生産工場の指導・監査の強化

2006年度は、国内外の協力工場の改善指導のほか、(株)ニチレイ品質保証グループ、錦築(煙台)食品研究開発有限公司とも協力し、中国の鶏肉加工場、うなぎ加工場を対象に、抗菌性物質の自主検査体制構築のための研修会を実施しました。

2007年度は、(株)ニチレイフレッシュの企画管理部内に品質保証グループを新設し、生産工場の定期監査および投資・協力工場の改善指導に、より一層注力していく計画です。また、水産加工品の取り扱い拡大に伴い、(株)まるいち加工において、2007年度中のISO9001認証取得をめざした品質管理体制の強化にも取り組んでいます。

安全・安心な商品の提供

素材の品質・鮮度にこだわるニチレイフレッシュは、「こだわり素材」の安全・安心への配慮を最重要課題と位置づけています。

生育期間中に抗生物質などを使用しない「FA (Free from Antibiotics) チキン」に加え、養殖期間中に抗生物質などを使用しない「FAシュリンプ」についても管理基準を定め、提供を開始しました。

今後も、「こだわり素材」についての明確な管理基準に沿った定期的な監査により、安全・安心な商品の提供に努めていきます。

(→P14-15で詳しく紹介しています。)