

ニチレイグループの安全・安心な商品の提供

品質保証体制

ニチレイグループでは、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、各事業会社が事業内容、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審査し、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. グループ品質管理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。

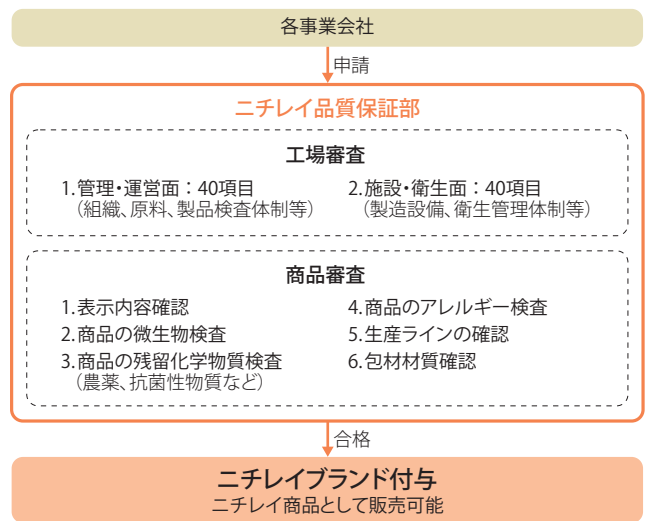
商品ブランド審査制度

ニチレイブランドの品質保証水準をグループ全体で維持・向上させ、お客様からの信頼にお応えするために「商品ブランド審査制度」を設けています。

この制度によって、各事業会社が販売する商品について、(株)ニチレイ品質保証部がブランドポリシーの観点から審査を行い、その審査に合格した商品だけがニチレイブランドとして販売されていきます。

審査は以下のフローの手順で実施されますが、各事業会社は、この審査結果を商品の品質維持・向上に役立てるだけでなく、品質管理体制の改善にも活かしています。

商品ブランド審査フロー



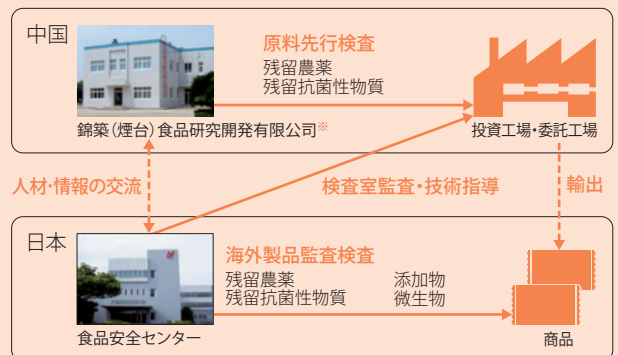
TOPICS

中国の検査・監査体制を強化

(株)ニチレイ品質保証部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。

特に、2008年初頭に発生した「中国製冷凍餃子農薬混入事件」を受けて、中国産原料、中国生産商品の検査体制をさらに強化し、安全・安心な商品をお届けできるように一層の努力を続けていきます。

※ 検査実施機関として中国山東省に(株)日清製粉グループ本社と共同で設立



ニチレイフーズの取り組み

調達段階での原材料管理

●工場診断

素材調達部原料グループの指示を受けて、製品の生産工場が原材料供給業者の工場を「原料メーカー工場診断シート」によって診断します。新規の原材料供給業者は、これに合格することが取引開始の条件となり、既存の原材料供給業者が不合格になった場合、改善指導したうえで評価点が基準を満たさなければ取引中止になります。

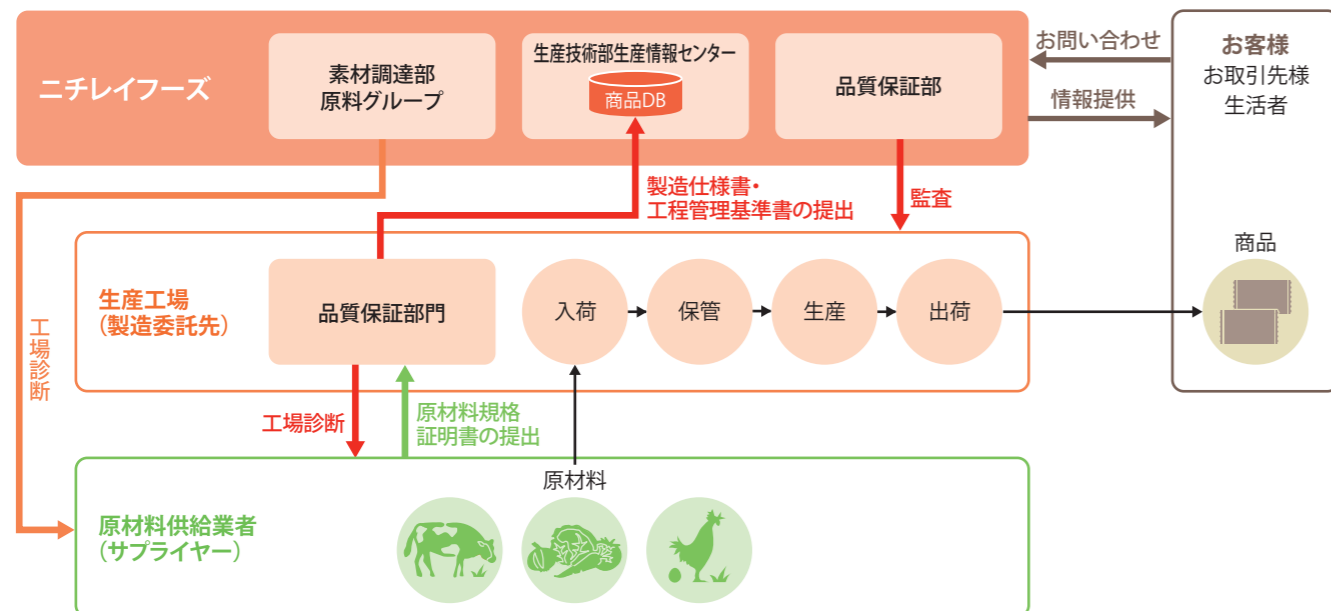
●原材料規格証明書

原材料に含まれる素材の配合割合、衛生規格・製造工程などの品質管理基準を明示した文書です。複数のチェックを受けたうえでデータベースに保存されます。現在、約6,000件が保管されており、商品の規格書作成やお客さまからのお問い合わせなどに活用されています。新規原材料を購入するに当たってはこの証明書を確認し、必要に応じて現場でチェックしたうえで選定します。

生産段階での品質管理

食品衛生・安全の各種関係法規および知識・経験を集大成した品質管理規程集に基づき、ISO9001とHACCPに準拠

ニチレイフーズの品質管理概念図



した方式を加えて生産品目ごとの製造仕様書と工程管理基準書を作成し、全工程の詳細な手順・条件を定めた標準作業を実施します。その適合性は毎月生産工場にて行われる品質保証委員会で検討され、さらに品質保証部、管理部による内部監査、およびAIB※による食品安全監査とISO認証機関の監査を受けています。

※ 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が特徴。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。

お客様への情報開示

ニチレイフーズでは、2003年8月より商品情報の総合管理システムを運用しています。お客様対応部署や商品情報管理部署においては、データベース化された情報を元にお客さまからのお問い合わせに対し情報提供を行っています。

また、データベース登録された商品情報はお客様への「商品ご案内書」として使用されます。

【原材料情報・履歴管理】

- 配合内容
- 添加物
- 産地
- アレルギー物質
- 遺伝子組み換え体など

【商品情報・履歴管理】

- 商品基本情報(名称、JANコード、一括表示内容、調理方法、賞味期限、栄養成分、商品画像、商品特徴)
- 表示に関する事項
- 製造工程
- 配合明細など

ニチレイフレッシュの取り組み

水産品・畜産品調達時の薬剤管理

生産・加工・輸入の各段階における管理ポイントを明確にするとともに、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

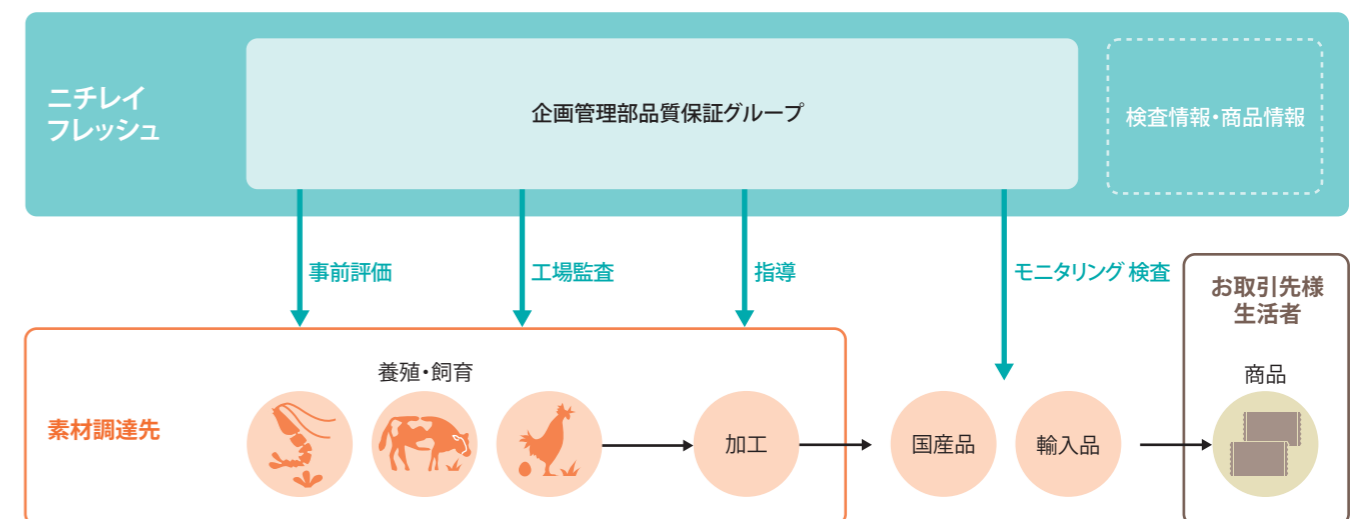
●加工段階

- 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、ベトナムのえび加工場を対象に、抗菌性物質の自主検査体制構築に向けた研修会を実施
- 中国産うなぎおよびベトナム産えびについては、工場での自主検査に加えて、抗菌性物質の輸出前検査体制を整備

●輸入後

- (株)ニチレイ品質保証部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

「こだわり素材」の品質管理



生産工場の指導・監査の強化

2007年度は、国内外の協力工場の改善指導を行ったほか、特に中国の製造委託先工場については、(株)ニチレイ品質保証部とも協力し、衛生管理を強化する視点に立った緊急監査を実施しました。

また、(株)ニチレイフレッシュでは、すでにISO9001認証に基づく品質マネジメントシステムを導入しており、2007年度は水産加工品製造子会社である(株)まるいち加工においてもISO9001の取得に向けて活動しました。これにより、さらに徹底した品質管理体制の強化を図っています。

「こだわり素材」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。

これまですでに好評をいただいている「FA (Free from Antibiotics) チキン」(生育期間中に抗生物質などを使用しない鶏肉)に加え、2007年には、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、商品化を図っています。

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。