

こだわり素材の品質管理

ニチレイフレッシュでは「鮮度」「おいしさ」「安全」「安心」「健康」「環境にやさしい」をキーワードに、自然の力を最大限活用して育った、生活者にも環境にもやさしい価値ある商品を国内海外で開発・調達しお届けすることで、生活者の皆さまに心の満足を提供しています。

とりわけ安全・安心への配慮を、これら「価値ある商品」=「こだわり素材」の最重要課題と位置づけています。



FAチキン



FAシュリンプ

1. お客様に納得いただける定義づくり

こだわり素材につきましては、素材ごとにその品質を確かなものにするために、水産品では漁場・漁獲方法や養殖方法、畜産品では品種や繁殖・肥育の方法、飼料の内容、栄養成分や肉質、加工・処理方法などの項目の中から、必要な項目について定義を明確に定めています。

2. 定義に沿った各工程の基準づくり

こだわり素材ごとに定めた定義に沿って、管理基準を明確にし、チェック項目、チェック方法、チェック頻度を定めています。例えば、稚えび導入の基準や、養殖・飼育期間中の投薬プログラム、えびや家畜へのストレスを配慮した面積当たりの養殖尾数や飼育羽数の設定、飼料生産の各工程で管理基準、漁獲から処理までの時間や温度管理基準を定めています。

3. 基準に合致したシステムの確認(システム監査)

例えば生育期間中に抗生物質などを使用しない鶏肉「FA(Free from Antibiotics)チキン」や、養殖期間中に抗生物質などを使用しないえび「FAシュリンプ」についても各工程に管理基準を定め、定期的にシステム監査を行い、安全・安心な商品の提供に努めています。

FAチキンの場合は飼育農場、処理・加工場および飼料工場、FAシュリンプでは養殖場、処理・加工場および飼料工場を定期的に訪問し、管理基準に合致してい

ることを確認しています。

4. 生産システムの検証(モニタリング検査)

こだわり素材を含め、ニチレイフレッシュが取り扱う商品の微生物や農薬、飼料添加物および動物用医薬品の残留物質に関する検査は、年間計画に従って(株)ニチレイ品質保証部食品安全センターにおいて実施し、生産システムが確実に運用されていることを確認しています。

5. 履歴の追跡・特定・不適格品の排除(トレースバック)

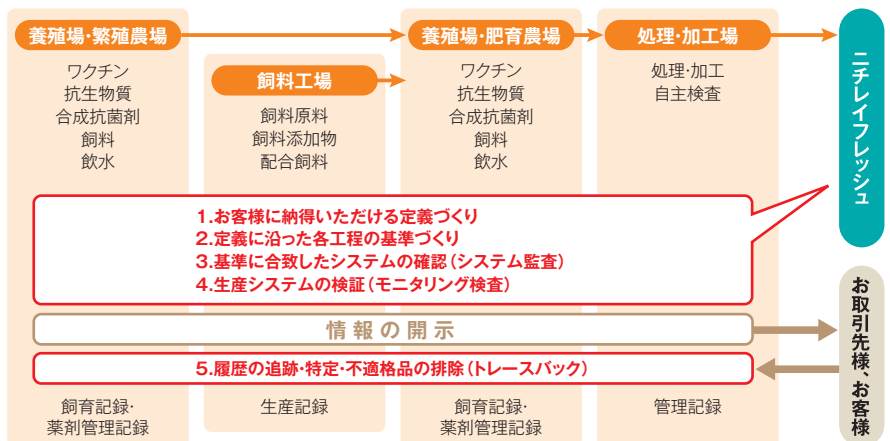
こだわり素材においては、養殖、肥育、加工および流通にいたる履歴がより明確であることが求められます。

そこで養殖、繁殖・肥育段階の一貫管理体制を整え、飼育記録や薬剤管理記録にもとづき、給餌や投薬などの履歴がトレースできるようロット管理を行い、不適格品が確実に排除できる仕組みを構築しています。

▶ 輸入品の日本への輸出前検査体制

中国の鶏肉加工場・うなぎ加工場、ベトナムのえび加工場では、抗生物質、合成抗菌剤の自主検査体制を構築し、中国産うなぎおよびベトナム産えびについては、加工場での自主検査に加えて、第三者機関による抗生物質、合成抗菌剤の輸出前検査を実施しています。

「こだわり素材」の品質管理



(株)ニチレイフレッシュ
企画管理部 品質保証グループ
半田 将人

voice

食 品の安全・安心が話題となることが多い中、各種法令などで定められた品質に関わる規格・基準の遵守はもとより、

当社の取り扱い商品がお客様にご安心頂けるように今後も品質保証業務に真摯に取り組んでまいります。

