



# 食の安全・安心

http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/env2010/food/food\_01.html

ホーム > CSRレポート2010 > 食の安全・安心

## 品質保証に関する基本方針

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。

## 2009年度の活動

ニチレイフーズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質情報センターの社内情報共有・社外情報提供の体制構築</li> <li>CSR調達の推進</li> </ul>
ニチレイフレッシュ	<ul style="list-style-type: none"> <li>(株)まるいち加工 気仙沼工場でISO22000(食品安全マネジメントシステム)の取得</li> </ul>
ニチレイ品質保証部	<ul style="list-style-type: none"> <li>ニチレイ品質保証部食品安全センターでISO17025(試験所認定規格)の取得</li> </ul>

## 今後の取り組み

グループ品質保証力を維持・向上させ、継続的に食の安全確保に努める。また、海外市場の販売拡大に対応し、ニチレイブランド商品の品質基準を明確にするとともに、品質保証および検査体制をグローバルに対応できるよう拡充し運用する。

## グループの品質保証

### 品質保証体制

ニチレイグループでは、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、各事業会社の事業内容に応じた品質保証活動を行っています。各社の活動は、グループおよび各事業会社の品質保証委員会が経営視点から審査し、お客様の声を共有化して、品質保証体制の継続的な改善に努めています。

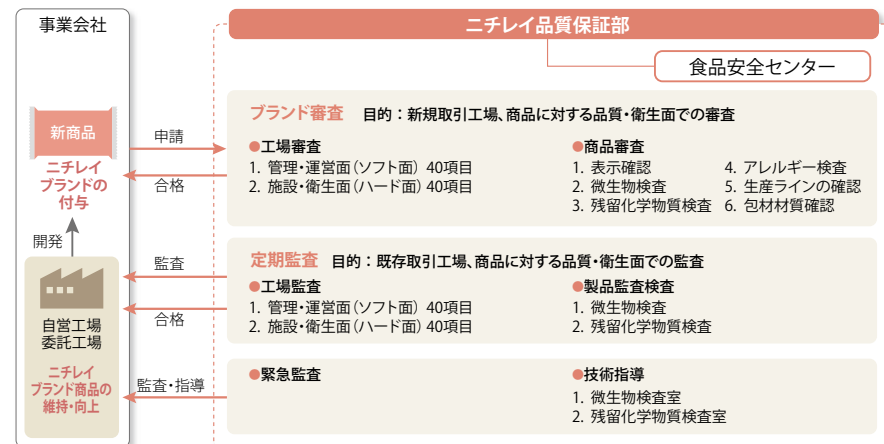
社は、審査結果を商品の品質維持・向上に役立てるだけでなく、品質管理体制の改善にも活かしています。

ブランドを付与された商品であっても、ニチレイブランドに値する商品であるかを確認するために、工場監査と製品監査検査を行っています。重大な品質事故が発生した場合は、緊急監査として原因究

明、再発防止の目的で生産工場への指導を行います。

また、グループの検査・分析部門である食品安全センターが、食品の検査分析技術をベースに、グループの食品安全の確保に努めています。食品安全センターは、グループ視点の監査機能、サービス提供機能と、大きく2つの業務を担っており、

### ●「モニタリング体制」



### モニタリング体制

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「ブランド審査制度」を設けています。ニチレイブランドを付けて各事業会社が販売する商品は、ニチレイ品質保証部がブランドポリシーの観点から工場審査と商品審査を行い、その審査に合格した商品だけが販売できる仕組みになっています。各事業会

監査機能としては、商品審査の際の検査、ブランド商品生産継続のための製品監査検査を実施しています。サービス提供機能として、各事業会社からの依頼検査や、さまざまな技術支援を行っています。

### 国際認証規格の取得

ニチレイグループの検査・分析部門で

ある食品安全センターは、2009年9月、ISO 17025(試験所認定規格)を取得しました。これは試験所または校正機関が試験・校正を行うにあたり、その能力を認定するための一般要求事項を規定した国際規格です。

認定範囲の微生物検査(大腸菌群)は、食品衛生法において冷凍食品の規格基準に設定され、輸入食品に対する行政検査

でも重要視されています。

今回の認定により、試験所としての品質マネジメントが適切であることに加え、試験の技術水準が国際レベルにあることを認められたこととなります。検査機関として最も重視されるデータの信頼性に公的な評価を確保し、今後とも正確・迅速な検査の実施に努めていきます。

## ニチレイフーズの品質保証

### 調達段階での原材料管理

#### 〈工場診断〉

ニチレイフーズ素材調達部原料グループの統括のもと、製品の生産工場が「原料メーカー工場診断シート」に沿って原材料供給業者の工場を診断します。原材料供給業者は、この診断に合格することが取引開始の条件となり、取引開始後も工場診断評価点に応じた指導を受け、改善を進めることを義務づけられています。

さらに、素材調達部と品質保証部が協同で重点業者を選定し、工場診断を実施することで、より高い精度で原材料管理を行っています。

#### 〈原材料規格証明書〉

3次原材料まで遡って調査し、原材料に含まれる素材の配合割合、衛生規格・製造工程などを管理しています。生産工場、素材調達部で複数のチェックを受けて原材料規格証明書を発行し、データベースに保存。現在、約6,000件が保管され、商品仕様書の作成やお客様からのお問い合わせ対応などに活用されています。新規原材料の購入に当たっては、工場診断とこの証明書を確認し、サンプルをチェックしたうえで選定しています。

#### 〈原材料供給業者との取り組み〉

主要原材料供給業者と原材料品質向上に取り組むSP (Supplier Partner) 会を通して、原材料品質に関するニチレイフーズの要求事項を明確に示し、確実な実践につなげています。

### 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ニチレイフーズの専門ノウハウを反映した品質管理規程に基づき、生産時の品質を管理しています。さらにISO9001とHACCPをベースにした管理手法を取り入れ、生産品目ごとの製造仕様書と工程管理基準書を作成。全工程の詳細な手順・条件を定めた標準作業を用いて生産を行っています。

また、主にトレーサビリティ用に自社開発したPAS (Product Assistance System) を直営工場に展開しています。これにより、トレースの仕組みが電子化され検索のスピードアップが図れるとともに、現場に入力用パソコンを持ち込んで作業動作のチェックも行えるため、作業管理の精度が向上しました。

これらの仕組みは、毎月生産工場で行われる品質保証委員会で適合性を検討さ

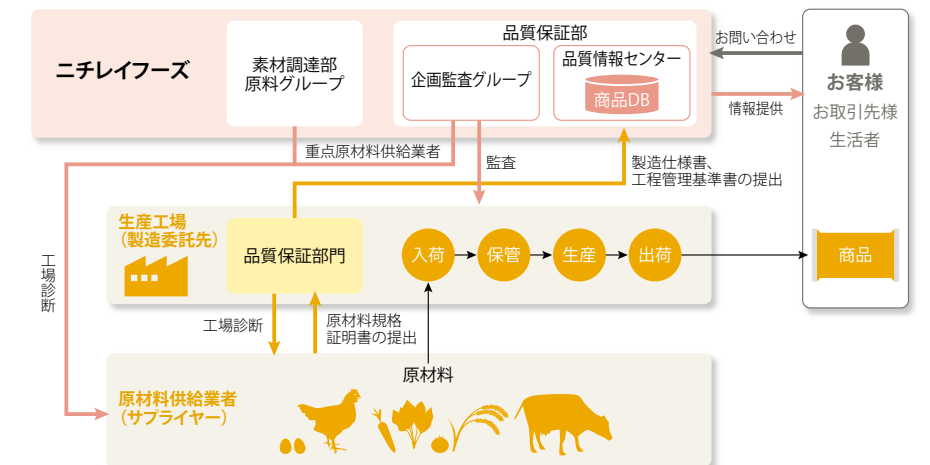
れるほか、品質保証部、管理部による内部監査、およびAIB\* (米国製パン研究所) 等外部の食品安全監査と、ISO認証機関の監査を受けています。

\*AIB (米国製パン研究所)：独自の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。品質保証の専門的なお問い合わせに対応するため、品質保証部の下にお客様へ開示する情報を取りまとめる品質情報センターを設置。データベース化された情報をもとに、お客様への情報提供を行っています。また、データベース登録された原材料情報・商品情報は、お客様への「商品ご案内書」としても使用されています。

### ●「ニチレイフーズの品質管理体制」



## CSR調達の取り組み

ニチレイフーズは、ニチレイグループ「6つの責任」の考えに基づき、取引にあたっては、下記5項目を基本方針として掲げています。

- (1) 私たちは、複数のお取引先様に対して公平に窓口を開放します。
- (2) 私たちは、国内外の諸法規を遵守し、企業倫理に基づいた公正な取引をおこないます。
- (3) 私たちは、調達活動を通じて得た情報は厳格に管理します。
- (4) 私たちは、環境への影響に十分配慮します。
- (5) 私たちは、市場ニーズに応えるためQCD(品質、コスト、供給)を追求します。

調達段階での社会的責任を果たすため、取引先であるパートナー企業のご支援・ご協力のもと、以下の6要件について遵守を求めています。

- ・ニチレイフーズに供給する製品の品質、価格、納期が適正水準にある。
- ・基本的人権を尊重し、従業員の労働安全確保に努める。
- ・環境に配慮した製品・サービスの提供に努める。
- ・公正な事業活動を行い、法令を遵守する。
- ・情報は適切に管理するとともに、事業活動に関わる情報の適時・適切な開示に努める。
- ・企業市民として、社会貢献活動に取り組む姿勢がある。

パートナー企業と連携してCSRの取り組みを推進することによって、一層の安全・安心の確保、事業活動における環境負荷削減を進めると同時に、パートナー企業とともに相互の企業価値向上を目指していきます。



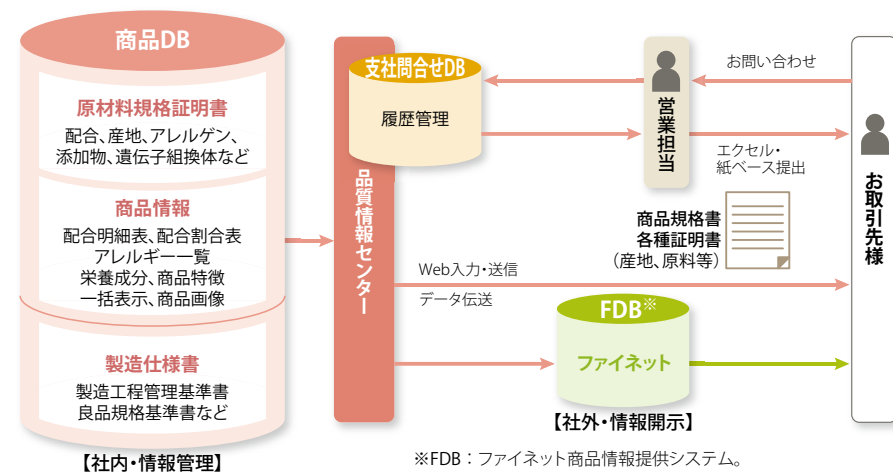
商品情報システム画面

## 品質情報センター

食の安全・安心への社会的関心が高まるなか、ニチレイフーズでは、各原材料供給業者から取得した原材料規格証明書、商品情報、製造仕様書などをもとに、商品・原材料に関わる品質情報をデータベースシステムとして構築し、品質保証部品質情報センターにて管理しています。このシステムによって開発部門、生産部門および営業部門が商品情報を社内共有するとともに、原材料の品質に関する事故(異物混入、法律違反など)が発生した場合にも、システムの検索機能を使って、当該原材料の有無、当該原材料が配合された商品特定を瞬時にトレースバックできる体制を整えています。

また、「迅速かつ、正確な情報発信」をモットーに、社外お取引先様との品質系情報の授受についても効率化を進めています。データベースシステムから自社商品情報をお取引先様規定の様式に変換・転記するシステムを導入し、一部運用を開始しています。

### ●「商品情報管理の概要図」



※FDB：ファイネット商品情報提供システム。メーカーと卸売業者間の商品情報の授受の標準運用を提供する。

さらに、GCI-J傘下\*の「品質系情報標準化項目ワーキンググループ(加工食品)」に、小売・卸売業・メーカー有志企業のひとつとして参加。品質系情報の標準項目(品質230\*)を定義し、品質230を装備した標準様式を使うことで、品質系情報授受の負荷軽減を図る取り組みを積極的に進めています。

- ※GCI-J:日本GCI推進協議会(略称:GCIジャパン)。消費財の製・配・販三層による標準化推進組織(民間団体)
- ※品質230:2009年3月に制定された「品質系情報標準項目(加工食品)Ver.01」230項目(略称:品質230)

## 米国産ハッシュドポテト回収について

2009年12月、ニチレイフーズが輸入・販売する米国産ハッシュドポテトの一部で、収穫された原料ポテトに混入していたと考えられるプラスチック片が、選別工程においても除去しきれなかったため、最終製品に混入している可能性があることが判明し、自主回収を行いました。

お客様にご迷惑とご心配をおかけいたしましたことを、謹んでお詫び申し上げます。幸いにも本件による健康被害発生のご報告はございませんが、今後このような事態が再び発生することのないよう、品質管理体制の一層の強化に努めてまいります。

## ニチレイフレッシュの品質保証

### 品質保証体制

ニチレイフレッシュでは、仕入先管理と商品管理を柱に、品質保証体制を構築しています。そのベースとなるのが、リスクマネジメントの視点から商品リスク、ビジネスリスクの大小を合理的・客観的に評価する「リスク評価」です。

新規工場と取引を開始する場合は、リスク評価に基づき、事前監査を実施。既存の工場にはリスク評価に基づいて定期監査を実施し、必要に応じて指導も行います。さらに、こだわり素材を取り扱う工場や仕入先については、生産工程全般にわたるシステム監査を実施しています。

また、お客様への正確な情報提供のため、商品情報一元管理のもと、一括表示や商品仕様書の作成を行っています。さらにリスク評価に基づき、定期的に微生物・抗生物質などのモニタリング検査を実施しています。

### 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=「こだわり素材」をお届けすることで、生活者の皆さまに心の満足を提供しています。なかでも安全・安心

への配慮を、こだわり素材の最重要課題と位置づけて、様々な取り組みを行っています。

こだわり素材の品質をより確かなものとするため、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、素材ごとに必要項目の定義を定めています。

さらにその定義に沿って、各工程の管理基準を明確にし、チェック項目、チェック方法、チェック頻度を規定。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。

また、生育期間中に抗生物質などを使用しない鶏肉「FA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実施。「FAチキン」の場合は飼育農場、処理・加工場、飼料工場、「FAシュリンプ」では養殖場、処理・加工場、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。

こだわり素材を含め、ニチレイフレッ



「FAチキン」

シュが取り扱う商品は、年間計画に従ってニチレイ品質保証部食品安全センターで、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を実施。生産システムが確実に運用されていることを検証しています。

また、より明確な履歴管理が求められるこだわり素材については、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基づき、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ています。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。

### 生産工場の品質マネジメントシステム

畜産品の軽加工を行う(株)ニチレイフレッシュプロセスを主体としたPC事業では2009年4月、水産加工品製造子会社(株)まるいち加工では2008年6月にISO9001、さらに同気仙沼工場では2010年3月、ISO22000\*の認証を取得しました。

※ISO22000: HACCPの食品衛生管理手法のもとに、消費者に安全な食品を提供することを可能にする食品安全マネジメントシステム(FSMS)の国際規格

### ●「ニチレイフレッシュの品質保証体制」

