

食の安全・安心

http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/env2011/food/food_01.html ホーム > CSRレポート2011 > 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

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。
- 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。

■ グループの品質保証 ～食品安全センターの取り組み～

Ⅰ 食品安全センターの役割

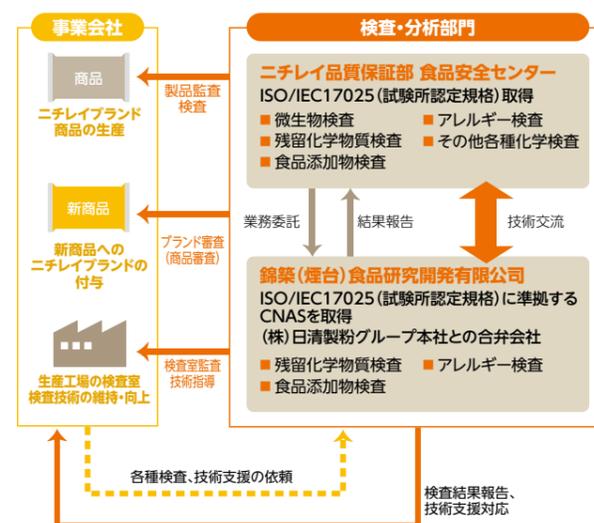
ニチレイグループでは、グループ品質基本方針および品質管理規程に沿って、各事業会社の事業内容に応じた品質保証活動を行っています。ニチレイ品質保証部食品安全センターでは、グループの検査・分析部門として、こうした各事業会社の品質保証活動が、適正に機能しているかを検証するために、「製品監査検査」「ブランド審査」「生産工場の検査室監査」*を実施しています。

品質保証体制の仕組みの一つとして、食品安全センターが実施するこれらの検査は重要な位置づけにあり、この仕組みの厳格な運用が品質保証力の維持・向上に活かされています。さらに、事業会社が扱う中国産製品の安全性確保のため、中国山東省にある錦築(煙台)食品研究開発有限公司と連携し、原料や最終製品の検査を実施しています。食品安全

センターでは、国際的な試験所認定規格であるISO/IEC 17025を取得し、また錦築(煙台)食品研究開発有限公司でもISO/IEC17025に準拠したCNAS(中国版ISO17025)を取得しており、データの信頼性が確保されています。

- ※ **製品監査検査**：年間計画に従って各事業会社が取り扱う製品に対して、グループの規格基準に適合しているかチェックするために、微生物、農薬や動物用医薬品の残留、食品添加物などの検査を実施しています。
- ※ **ブランド審査**：各事業会社が販売しようとする商品は、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。食品安全センターではアレルギー検査などの商品審査を担当しています。
- ※ **生産工場の検査室監査**：生産工場の検査室では、最終チェックとして、生産された製品がグループの衛生基準に適合しているか検査を実施します。食品安全センターでは生産工場の検査室に対して、検査技量の確認をしています。さらに、各種の研修会や、個別の指導も実施しグループ全体の検査レベルの維持・向上に努めています。

■ 検査体制フロー ■



VOICE

(株)ニチレイ品質保証部食品安全センター
微生物チーム 北村 康太郎



昨年までニチレイグループの錦築(煙台)食品研究開発有限公司に出向し農薬・動物用医薬品の検査に携わっていました。

同社では食品安全センターと同等レベルの検査を実施しており、中国においてもグループ製品の安全・安心に対する責任感は変わりません。

Ⅰ 残留農薬検査・動物用医薬品検査

食品安全センターでは、残留農薬検査および動物用医薬品検査の強化に取り組んでいます。冷凍野菜では残留農薬を、水産・畜産品とその加工品については、抗生物質、合成抗菌剤などの動物用医薬品を重点に検査を実施しています。分析結果は食品衛生法に適合しているか判断するのみではありません。基準値内の微量な検出があったときでも、事業会社にフィードバックすることで、現地での農薬管理、投薬管理が適切であったかなどを調査し、原因究明、基準超過の未然防止を図っています。

現在、農薬・動物用医薬品は400種類近い項目数を検査していますが、ごく微量の成分を測定するという検査の性質上、作業には高い専門性が必要です。中国産製品についても、錦築(煙台)食品研究開発有限公司によって食品安全センターと同等レベルの検査を実施しています。農薬・動物用医薬品の検査については、食品安全センターと社が連携することで、効果的な検査体制が構築されています。

Ⅱ 残留農薬分析の流れ

● 分析サンプルの調製



Ⅰ 外部機関を活用した技能試験

食品安全センターでは普段実施している各種の検査が、正しい結果を出す技量を備えていることを確認するため、外部機関が開催している技能試験に参加しています。食品安全センターの分析結果は、事業会社の事業に大きな影響を及ぼすことから、常に確実で信頼のおけるデータを出さなければなりません。技能試験を受けることで、自分たちの実施している検査レベルが適正であることを確かめ、もし現状の分析方法に問題点が見られたら、より高いレベルの分析方法に改善していくこともできます。

現在、参加している技能試験は、FAPAS®(食品化学分析技能試験評価スキーム)とFEPAS®(食品微生物検査技能評価スキーム)というプログラムで、英国食料環境研究庁が開発した世界最大級の食品検査技能試験として知られており、世界の分析機関が自らの精度管理に活用しています。

■ 技能試験(FAPAS®/FEPAS®)の流れ ■



項目	サンプル
残留農薬	リーキビューレ
残留農薬	レタスピューレ
動物用医薬品(ニトロフラン系薬物)	クルマエビ
動物用医薬品(テトラサイクリン系薬物)	魚筋肉
動物用医薬品(キノロン系薬物、フルオロキノロン系薬物)	魚筋肉
動物用医薬品(クロラムフェニコール)	クルマエビ

VOICE

(株)ニチレイ品質保証部食品安全センター
残留農薬分析チーム 三木 悠意



残留農薬検査は煩雑な前処理や高度な分析機器を使用する専門性の高い業務です。昨年新入社員として配属され慣れない業務に戸惑うこともありましたが、検査には強い責任感を持って取り組んでおります。プロフェッショナルになるという目標に向け、今後も検査レベルの維持・向上に努めてまいります。

■ ニチレイフーズの品質保証

Ⅰ 調達段階での原材料管理(サプライチェーンマネジメント)

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。この診断に合格した原材料供給業者とのみ取引を行います。

取引開始後も工場診断評価点に応じた指導を行い、改善を継続的に進めています。また、素材調達部と品質保証部が共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います。

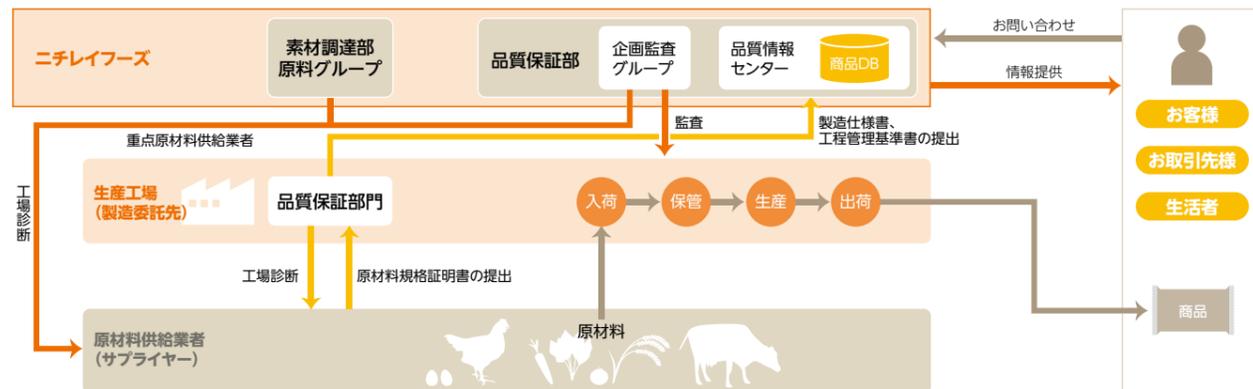
原材料は3次原材料まで遡って調査し、配合割合、衛生規格・製造工程などを管理します。原材料供給業者はそれらの内容を記載したニチレイフーズ指定の「原材料規格証明書」を発行し、生産工場、素材調達部で複数のチェックをした後、データベースに保存されます。現在、約6,000件が保管され、商品仕様書の作成やお客様からのお問い合わせ対応などに活用されています。新規原材料の購入に当たっては、工場診断とこの証明書を確認し、サンプルをチェックしたうえで選定しています。

また、主要原材料供給業者とは、『原材料の品質向上、安定供給』を目的に取り組みSP (Supplier Partner) 会を発足しています。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。

Ⅱ 生産段階での品質管理の徹底

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*1をベース

■ ニチレイフーズの品質管理体制



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し、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ました。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、製造現場での投入ミス等も防げるようになり、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も適合性を検討されます。さらに品質保証部、管理部による内部監査、およびAIB*2(米国製パン研究所)など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。

※1 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) : 食品製造の際、工程上の危害を起こす要因 (ハザード: Hazard) を分析し、それを最も効率よく管理できる部分 (CCP: 必須管理点) を連続的に管理して安全を確保する食品衛生管理手法。

※2 AIB (米国製パン研究所) : 独自の食品安全統合基準にもとづき、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。

Ⅲ お客様への情報提供

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、品質保証部内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。

■ ニチレイフレッシュの品質保証

Ⅰ 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、さまざま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を定義しています。

さらにその定義に沿って、各工程の管理基準を明確にし、チェックの項目、方法、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。

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にロット管理を行い、不適格品が確実に排除できる仕組みを構築しています。



FAチキン

Ⅱ 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。

Ⅲ 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。

■ ニチレイフレッシュの品質管理体制

