

# 食の安全・安心

http://www.nichirei.co.jp/corpo/env/env2012/food/food\_01.html

ホーム > CSRレポート2012 > 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
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。

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～

### ● 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、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しています。

また、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/IEC17025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。

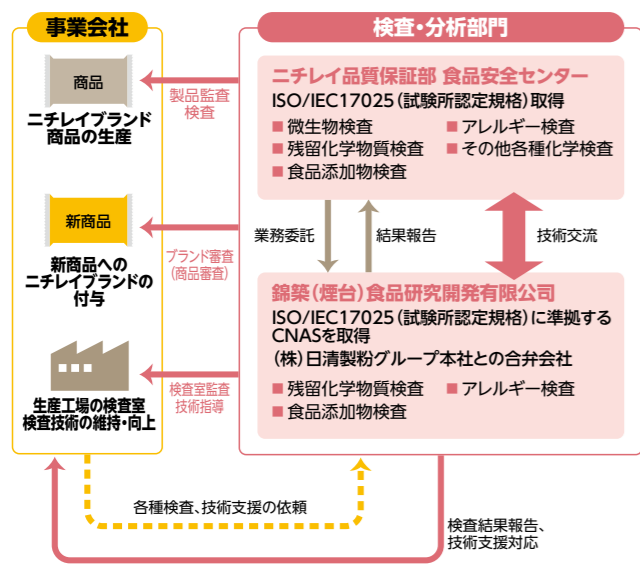
### ● 安全性確保のための検査体制

食品安全センターでは、冷凍野菜については残留農薬を、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なく、たとえ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、現地での農業管理、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。

農業・動物用医薬品などの残留化学物質の検査は、微量成分を探し出すための高度な技術が必要です。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おり、食品安全センターと当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。

また、2011年は東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射能の食品汚染不安が広がりました。食品安全センターにおいても、ニチレイグループが扱う製品およびその原料を対象にNaI(Tl)シンチレーションスペクトロメータによるモニタリングを開始しています。

### ● 検査体制フロー



- ※製品監査検査: 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します。
- ※ブランド審査: 事業会社が販売しようとする新商品に対して、ニチレイ品質保証部による「ニチレイブランド」付与のための審査です。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: 生産工場の検査室に対して、適切に検査が実施できているか監査を実施しています。

### Web

ホームページでは、さらに下記の情報を掲載しております

- ▶2011年度の活動と今後の取り組み ▶グループの品質保証 ～食品安全センターの取り組み～: 外部機関を活用した技能試験
- ▶ニチレイフーズの品質保証: お客様への情報提供、品質保証組織体制の強化
- ▶ニチレイフレッシュの品質保証: こだわり素材の品質管理、輸入品の検査体制、生産工場の品質マネジメントシステム

## ニチレイフーズの品質保証

### ● 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、素材調達部と生産工場の品質保証部門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」を発行します。その後、データベースに保存され、表示の作成やお問い合わせ対応などに活用されます。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。

### ● 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をベースにした管理手法を取り入れ、生産品目ごとに工程管理基準書を中心とした製造仕様書を作成しています。製造工程における具体的な管理項目・条件を定め、それに基づき生産を行っています。また、国内直営工場を中心に展開してきた、主にトレーサビリティ用に自社開発したPAS(Product Assistance System)を一部の海外投資工場にも展開しました。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、製造現場での配合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レビューされます。さらに品質監査室による生産工場定期監査、およびISO認証機関の監査を受けています。

## 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きさを合理的・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。

### ● ニチレイフレッシュの品質保証体制

