

食の安全・信頼

http://www.nichirei.co.jp/report/2013/food/food_01.html ホーム > CSRレポート2013 > 食の安全・信頼

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。

グループの品質保証

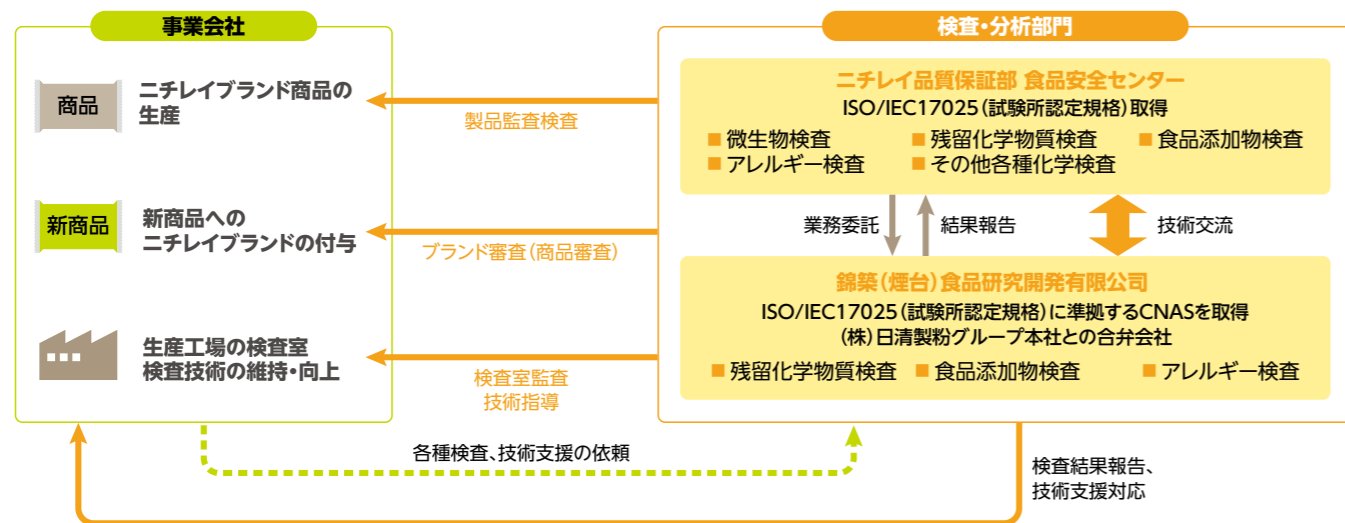
* 食品安全センターの取り組み

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、原材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、また錦築でもISO/IEC17025に準拠したCNAS*を取得しており、データの信頼性が確保されています。

*CNAS: China National Accreditation Service for Conformity Assessment Laboratory Accreditation Certificate
中国合格評定国家認可委員会実験室認可証書の略称

検査体制フロー



※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。

Web ホームページでは、さらに下記の情報を掲載しています

- ▶2012年度の活動と今後の取り組み
- ▶グループの品質保証: 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: 品質保証組織体制の強化、お客様への情報提供、CSR調達の取り組み
- ▶ニチレイフレッシュの品質保証: 生産工場の品質マネジメントシステム

* 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なく、たとえ基準値内であっても検出があったときは、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を超える項目数を検査していますが、微量の成分を測定するには高い分析技術が必要です。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同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材料を対象に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実施しています。



NaI(Tl)シンチレーションスペクトロメータによる検査の様子

* 生産工場の品質衛生管理向上のためのツール

生産工場では、日々製品や工場内環境を検査し、衛生管理に活かしています。このPDCAサイクルを回していくには、正確な検査を行い、データをまとめ、正しい知識をもとに判断していくことが大切です。

食品安全センターでは、これらのことについての教育や評価を行っています。専門的な内容が多いため、工場を直接訪問したり、研修会を開催したり、現場で直接対話することで、より実践的に理解を深めていただくよう努めています。

また、国内、および海外の生産工場に対する教育ツールの開発を行っています。例えば、今年度は検査手技に関するDVD(日本語・英語・中国語)を作成し、関係工場へ配布しました。

今後もさまざまな教育ツールを作成し、食品の製造・販売・流通に関わるすべての人が科学的な思考を積み重ねていく仕組みづくりを目指します。このことが生産性の向上や、品質保証力の維持・向上に繋がると考えています。



検査手技に関するDVD



国内生産工場の衛生管理に関する研修会の様子

VOICE

(株)ニチレイ 品質保証部 食品安全センター
マネジャー
遠藤 英子

工場を対象とした衛生管理に関する研修会を企画・運営しています。座学と実践から学ぶことで、専門的な知識が身につくように工夫しています。ニチレイの目指す品質について共通認識を育てていきたいと思ひます。

ニチレイフーズの品質保証

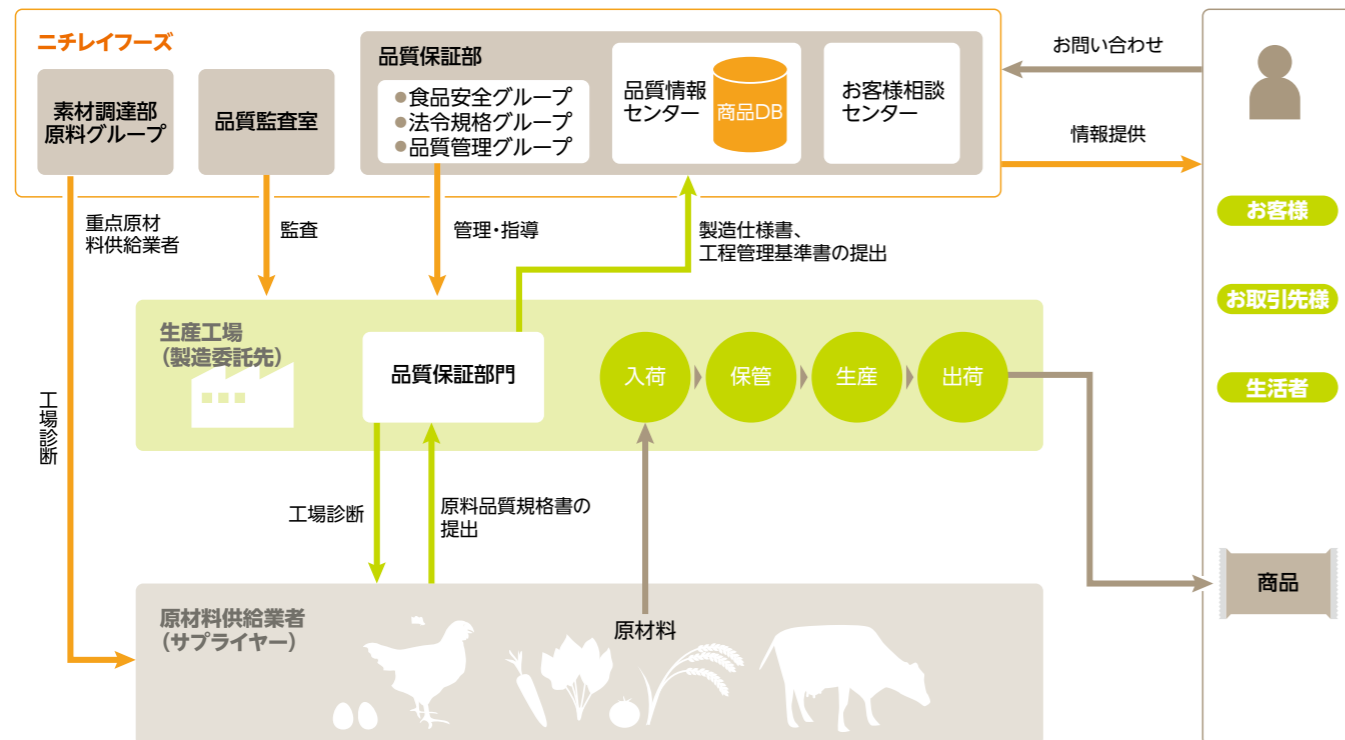
* 調達段階での原材料管理 (サプライチェーンマネジメント)

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」に沿って原料供給業者の工場を診断し、この診断に合格した原料供給業者とのみ取引引きを行っています。

取引引き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「原料品質規格書」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、工場診断とこの規格書を確認し、サンプルをチェックしたうえで選定しています。

■ ニチレイフーズの品質保証体制



* 生産段階での品質管理の徹底

食品衛生・安全の各種関係法令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もとづき、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、それにもと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

* 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、自然の力を最大限に活用して育てた、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の管理基準、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。

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。

*FA: Free from Antibiotics



FAチキン

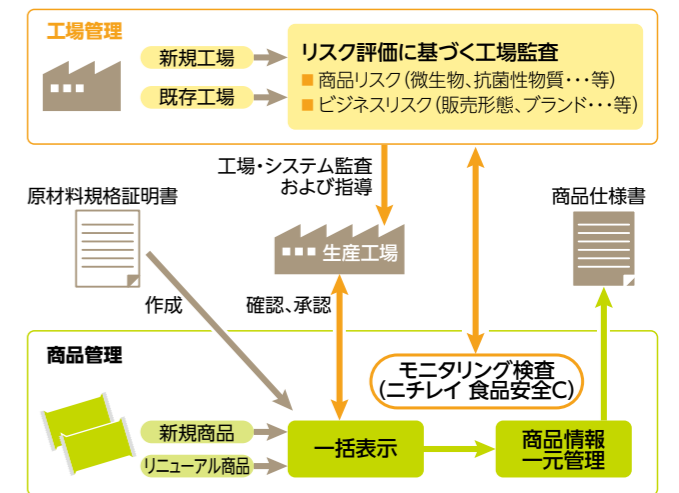
* 品質保証体制

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。

新規工場と取引引きを開始する場合は、リスク評価にもとづき、事前監査を実施。既存の工場にはリスク評価にもと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もとづき、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



* 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。