

# 食の安全・信頼



http://nichirei.co.jp/report/2014/safety/001.html ホーム > CSRレポート2014 > 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
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。

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

### ブランド審査制度

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は、お客様からの品質に対する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。この

ブランド審査は、工場審査と商品審査からなり、各事業会社が新たにニチレイブランドを付けた商品の生産を開始する前に、その生産工場およびその生産ラインに対して実施するものです。この審査に合格した商品だけが、ニチレイブランドを付けて販売ができます。

#### ニチレイブランドが付与されるまで



#### 工場審査の内容

- 事業会社の事前審査ののち、専門教育を受けた工場審査担当者が必ず工場におもむいて審査を実施。
- 管理・運営面25項目、施設・衛生面30項目からなり、細分化すると約150ポイントをチェック。
- 事前審査と同じ項目であっても重要なものは、必ず工場審査担当者が審査を行い可否を判定。

工場審査の一例(以下のポイントを調査)

項目	ポイント	評価
アレルギー管理が適正に行われる仕組みがあるか	① 当該工場の生産品に含まれているアレルギー情報を原材料規格書や商品仕様書などで検証し、それらを適正に管理する仕組みを構築しているか	5段階
	② 人のアレルギー反応やアレルギー管理の必要性について従業員教育が行われているか	

## 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。

- ▶ 2013年度の活動と今後の取り組み ▶ グループの品質保証: 安全性確保のための検査体制、従業員を対象とした品質衛生管理向上のための教育、外部機関を活用した技能試験、商品事故等緊急時の対策・回収方針
- ▶ ニチレイフーズの品質保証: 品質保証組織体制の強化、商品情報データベース
- ▶ 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
- ▶ お客様とのコミュニケーション: お客様相談センターの活動、ホームページによる情報発信、医療従事者向けに情報サイトの提供
- ▶ サプライチェーンとの協働: ニチレイフーズのCSR調達方針、中国における取り組み(錦築(煙台)食品研究開発有限公司の検査体制、冷凍野菜における取り組み、うなぎ蒲焼サプライヤー遼宏集団との取り組み、上海市や華東地区における低温物流事業の拡大)
- ▶ お取引先様とのコミュニケーション: 「ニチレイフレッシュこだわりセミナー」の開催、ロジネット協会全国会定時総会の開催、ニチレイロジグループのお取引先様に対する顧客満足度調査

## 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。

### 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品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(Production 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など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。さらに品質監査グループ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、工場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、リスク評価結果にもとづき、事前監査を実施。既存の工場には年度ごとのリスク評価結果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、FA\*シリーズなどのこだわり素材を取り扱う工場については、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、新規商品・リニューアル商品は品質保証部による表示確認の後、商品情報とともにデータベースにて管理を行い、各種商品仕様書の作成に活

用しています。さらにリスク評価結果にもとづき、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。

\* FA(Free from Antibiotics): 抗生物質や合成抗菌剤を投与していない

#### ニチレイフレッシュの品質保証体制

