

# 食の安全・信頼

## 品質保証に関する基本方針

ニチレイグループが提供する食品に係る商品・サービスの品質および安全性を確保することで生活者の健康被害を防止し、グループ全体の品質管理・品質保証水準および顧客満足度の維持・向上を図ることを目的として、品質保証に関する基本方針を定めています。

1. 食品関連法令等により要求される事項を遵守すること。
2. 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管理・品質保証力を継続的に高めること。
3. 生活者の健康被害を防止するために、食品安全(Food Safety)、食品危機管理(Food Crisis Management)のみならず食品防御(Food Defense)の考え方を取り入れること。

## グループの品質保証

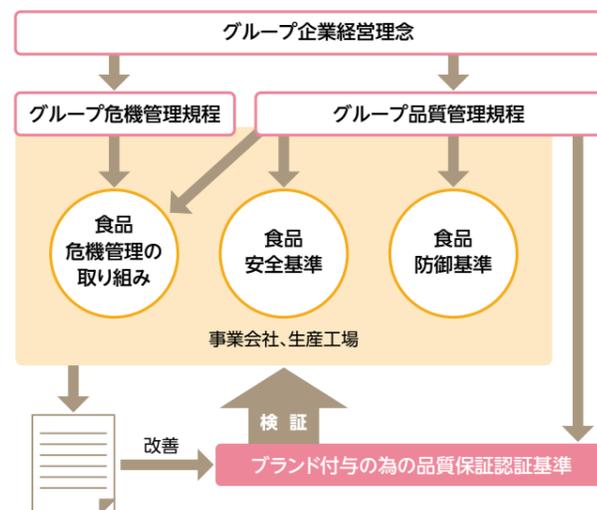
### 品質管理規程の改正

ニチレイグループでは、グループ企業経営理念にもとづきグループ品質管理規程を制定して、食品衛生上の危害要因と言われている生物的危害、化学的危害、物理的危害の予防活動に重点を置き、食品安全に取り組んできました。

ニチレイグループは食品への意図的な異物混入事件・事故の発生を受け、2014年度にグループ品質管理規程を改正しました。改正のポイントは、「食品安全の取り組みに食品防御や食品危機管理の取り組みを追加した」ことです。

従来、食品安全の取り組みはHACCPシステムの考え方と品質管理マネジメントシステムを融合させた仕組みで運用し

### 改正されたニチレイグループの品質保証体系



てきましたが、これに意図的な行為から食品を防御する仕組みと健康被害をもたらす事件・事故が発生した際に、迅速に的確な情報を発信する仕組みを付加しました。

これらの仕組みが有効に機能していることを検証するために、ブランド付与のための品質認証のなかで実施する工場審査で各生産工場の評価を行います。不備があれば改善を促し、さらなるレベルアップを目指します。

### 食品を汚染する危害要因

危害要因	ニチレイグループで設定している原因物質
生物的危害	病原細菌、ウイルス、寄生虫、衛生害虫など
化学的危害	アレルギー物質、自然毒、食品添加物、薬品類など
物理的危害	硬質異物、軟質異物、食品由来不可食部など

### ニチレイグループ品質管理規程の三本柱

食品安全	ニチレイグループにおける、HACCPシステムの考え方と品質管理マネジメントシステムを融合させた仕組み
食品防御	ニチレイグループでは意図的な異物混入は人が行うものと考えており、その「意図的な行為をする人」の行動を管理・制御する仕組み
食品危機管理	ニチレイグループが提供する食品等で健康被害に直結するような事件・事故が発生した際に、迅速に調査・検証し、適切な手段を用いて適正な情報を発信するための仕組み

## 食品安全、食品防御の取り組み

### 食品安全、食品防御の仕組み

ニチレイグループは、『人間による意図的な異物混入』から食品を守ることを目的として、グループ品質管理規程に食品防御の取り組みを追加しました。食品を守るためには『人間の行動を管理する』のが最善の手段と考え、人の管理に重点を置いています。許可された者しか食品を扱うエリアに入場することができないようにしたうえで、『いつ、誰が、どこに居た』のかを特定できるようにしています。

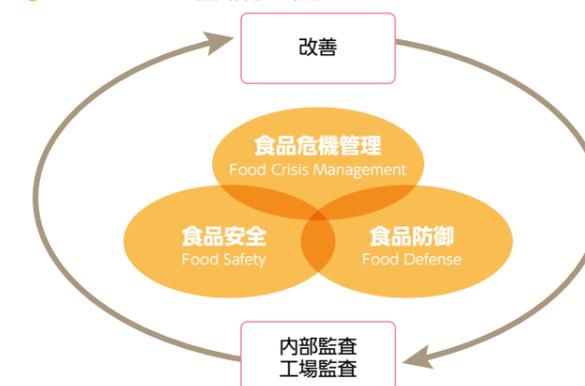
### 食品防御基準の考え方



商品特性に応じて食品安全と食品防御の仕組みをつくり、意図的な異物混入事件・事故が発生した際に迅速に調査・検証し、適正な情報を発信する仕組みを付加して、三位一体の仕組みとしました。

品質マネジメントシステム内部監査や工場監査でこれらの仕組みが有効に機能していることを検証し、不備があれば改善を促し、さらなるレベルアップを目指します。

### ニチレイグループ品質保証の検証サイクル



### ニチレイフーズ船橋第二工場の食品防御の取り組み

ニチレイフーズでは、食品防御に関して4つの原則を設けており、船橋第二工場はそのモデルケースとなっています。

第一原則では、ニチレイフーズが最も大事であると考えている「従業員との「信頼関係」をつくる」取り組みをしています。

2008年度より工場ですべて働く方を「新人さん」と呼んで、いち早く職場環境に慣れるように従業員全員で「目配り」「気配り」「心配り」を行い、「新人さんを守る」の取り組みを全工場ですべてスタートしました。2009年度からは、従来から取り組んでいた改善活動の名称を「「いいこと」改善活動」と改め、従業員からの提案や改善活動を奨励し、褒賞する活動を始めました。

また、経営層と現場第一線の従業員との対話集会「あぐら」を2011年度より始めました。

「あぐら」とは従業員の階層に関係なく経営層と対話し、現場の生の意見を吸い上げたり、経営層の考えや意思を伝える活動です。

第二～第四原則では「不審者」をいれない」「攻撃」させない」「証明」できる」を掲げ、主に検証カメラやICタグなどの機器類の設置と運用によって管理しています。



「いいこと」改善活動全国大会の様子



あぐら（経営層と従業員との「対話」）

# 食の安全・信頼

## ニチレイフーズの品質保証

### 品質保証組織体制の強化

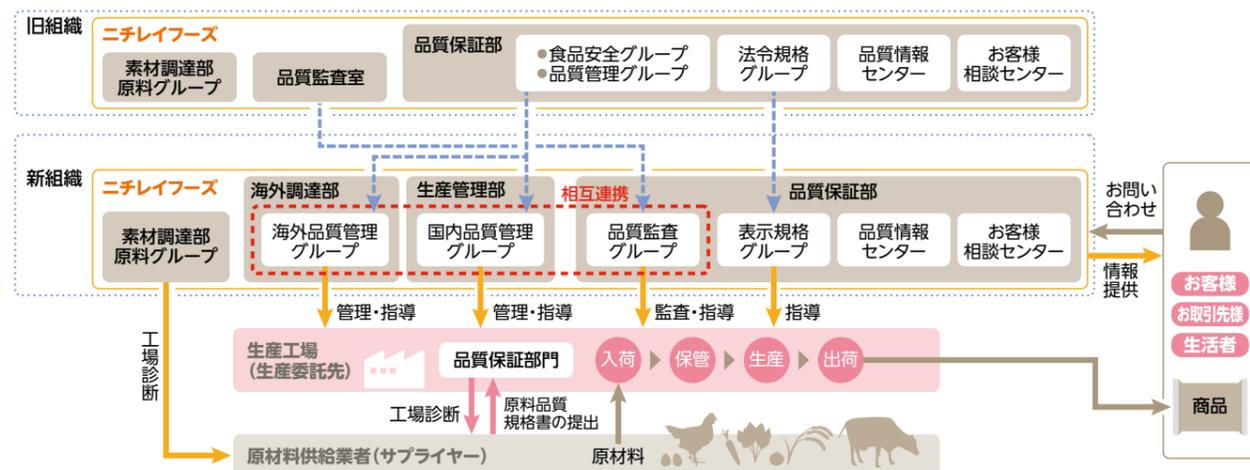
ニチレイフーズでは、2014年度に「品質管理の強化」をより効果的に推進するため、品質保証部の組織を改正しました。

従来、品質保証部に属していた、「食品安全グループ」(主に取引先からの指摘に対応し改善指導を実施)と、「品質管理グループ」(主に生産委託先の品質管理指導を実施)の機能を国内と海外に分け、生産工場の主管部署である

生産管理部に「国内品質管理グループ」を、新設した海外調達部に「海外品質管理グループ」を組織しました。加えて、独立していた「品質監査室」は「品質監査グループ」として品質保証部に移管し、監査機能を一元化しました。

この機能の移管により、上流工程からの管理が可能になり、移管前の「最終的なチェックによる管理モレ防止」から「生産段階での確実な管理」の実現を推進しています。また、品質保証と品質管理の役割を明確にすることにより、品質マネジメントのさらなる強化を図っています。

### ニチレイフーズの品質保証体制

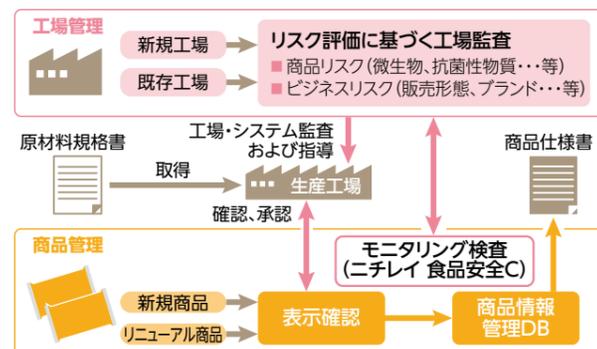


## ニチレイフレッシュの品質保証

### 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

### ニチレイフレッシュの品質保証体制



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、リスク評価結果に従い事前監査を実施しています。このほか、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の年間計画を作成し、食品安全、食品防御の両面から監査・指導を実施しています。

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、加工工場だけでなく生産工程全般(養殖場、飼料工場等)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。

## ニチレイグループのブランド審査制度

### ブランド審査制度

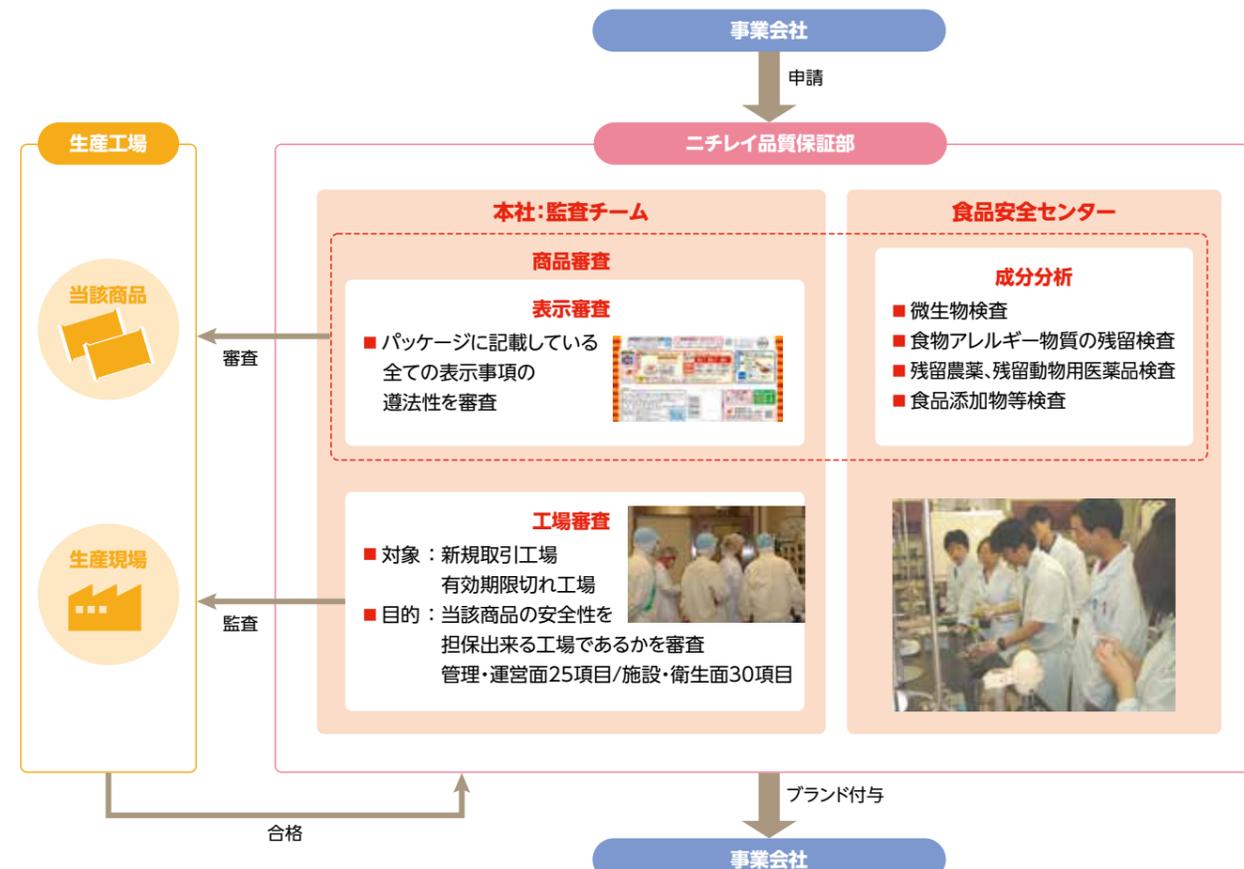
ニチレイグループでは、品質保証に関する基本方針および食品安全・食品防御・品質管理に関する規程・基準などに沿って、各事業会社は業務内容に応じた品質管理・品質保証の活動を行っています。

ニチレイ品質保証部は、お客様からの食品に関する安全性や品質に対する信頼にお応えするためにブランド付与のための品質認証の取り組みとして「ブランド審査制度」を設けています。

この「ブランド審査制度」は、商品審査と工場審査から成り、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実施します。

当該商品自体の安全性を検証するのが商品審査であり、生産現場に足を運んで品質監査を行うのが工場審査です。この2つ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できる仕組みになっています。

### ニチレイブランドが付与されるまで



### 工場審査の内容

- ▶ 事業会社による事前調査・指導の後、専門教育を受けた工場審査担当者が必ず対象工場におもむいて審査を実施。
- ▶ 審査内容は管理・運営面25項目、施設・衛生面30項目から成り、細分化した150ポイントをチェックする。
- ▶ 管理・運営面、施設・衛生面の両面で合格とならなければニチレイブランドを付けた商品の生産はできない。

### 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	