

# 安全な商品とサービスの提供

## 品質保証の考え方

ニチレイグループではグループ企業経営理念とCSR基本方針「ニチレイの約束」に基づき、ニチレイグループが提供する商品・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、ニチレイ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。社会的に問題となった食品への意図的な異物混入事件を受け、従来の食品衛生予防活動に食品防御の考え方を導入しています。また、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構築しています。

### 品質保証に関する基本方針

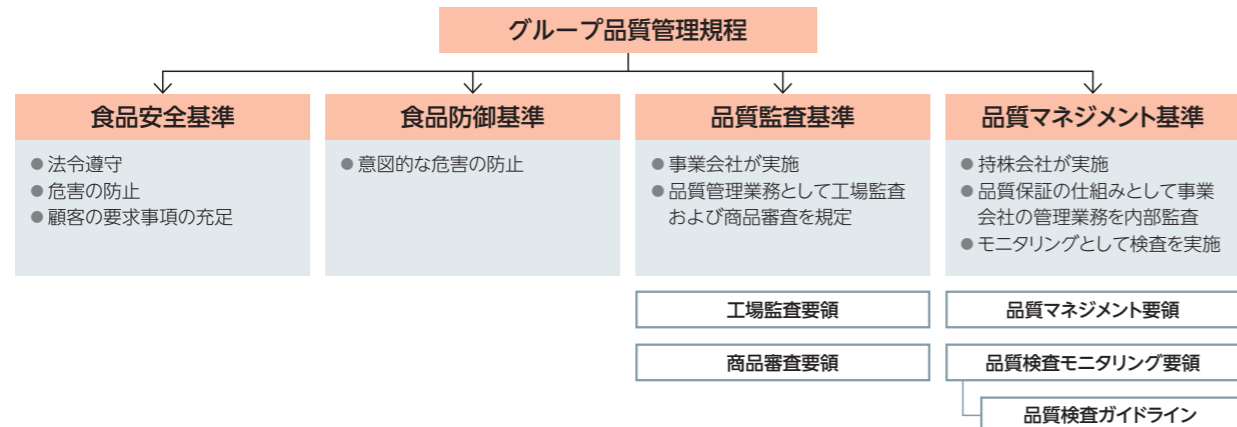
1. 食品関連法令等により要求される事項を遵守すること。
2. 食品の安全・安心に対する生活者・取引先の要求事項を確実に把握し、グループ全体の品質管理・品質保証力を継続的に高めること。
3. 生活者の健康被害を防止するために、食品安全(Food Safety)、危機管理(Food Crisis Management)のみならず食品防御(Food Defense)の考え方を取り入れること。

## 品質保証体制

ニチレイグループは、食品の安全性を確保し、お客様にご満足いただくために、商品開発からお客様対応に至るすべてのプロセスで、品質管理・品質保証の基準やルールを定め、「安全な商品とサービスの提供」に努めています。株式会社ニチレイの品質保証部は、品質管理・品質保証に関する規程や基準を制定し、品質マネジメント基準に基づく内部監査とモニタリング検査を行い、グループの品質マネジメントの仕組みが有効に機能しているか確認しています。

各事業会社の品質保証部門は、自社の商品・サービスに対する品質監査を行い、安全な商品とサービスが提供されているか、確認しています。これらの品質保証の取組みの状況はグループ各社で共有するとともに、各事業会社の「品質保証委員会」および「グループ品質保証委員会」で報告し、品質保証体制のさらなる改善・強化に結びつけています。

### ニチレイグループ品質管理規程文書体系



## グローバルなマネジメントシステム認証取得への取組み

ニチレイグループではグローバルマネジメントシステムへの対応を進めています。事業特性にあった各種のISOマネジメントシステム認証の取得や食品安全マネジメントシステムFSSC22000<sup>\*1</sup>、ISO22000<sup>\*2</sup>、SQF<sup>\*3</sup>の認証取得を進めています。

<sup>\*1</sup> FSSC22000はISO22000を基盤とする食品安全に関する国際的なマネジメントシステム  
<sup>\*2</sup> ISO22000はHACCPの食品衛生管理手法をもとに食品安全のリスクを低減する食品安全マネジメントシステムに関する国際規格  
<sup>\*3</sup> SQF (Safe Quality Food)認証は、購入する製品が、HACCPなどの食品安全と品質における厳格な国際基準に合格していることを保証するもの。ヨーロッパ以外の国で、世界食品安全イニシアティブ(GFSI)によって認められている唯一のプロگرام

認証規格	事業会社	認証取得事業所数
ISO9001 品質マネジメントシステム	ニチレイフーズ	13
	ニチレイフレッシュ	8
	ニチレイロジグループ	105
ISO14001 環境マネジメントシステム	ニチレイフーズ	11
ISO13485 医療機器・体外診断用医薬品	ニチレイバイオサイエンス	2
FSSC22000 <sup>*1</sup> 、ISO22000 <sup>*2</sup>	ニチレイフレッシュ	6
SQF <sup>*3</sup>	ニチレイロジグループ	2

2018年3月31日現在

### ニチレイフーズ

食品安全マネジメントシステム規格である、FSSC22000認証の2018年度中の取得を目指しています。FSSC22000に則った適切なマネジメントにより、原材料の受け入れから出荷まで、すべての工程で食品危害リスクを低減させることを目的としています。

### ニチレイロジグループ

PC事業<sup>\*4</sup>を行っている仙台と大阪の2拠点でSQFを取得しています。SQFは、FSSC22000と同じくGFSIによって承認された食品品質に関する認証です。  
<sup>\*4</sup> PC事業：Process Centerの略。(畜産品や水産品の加工から計量・包装・配送まで同一拠点で行うワンストップサービス)

### ニチレイフレッシュ

子会社である(株)フレッシュまるいち3工場、(株)ニチレイフレッシュプロセス2工場でFSSC22000を取得しています。また、ISO22000は、現在、食鳥処理場である(株)フレッシュチキン軽米が取得し、さらに、食肉処理場である(株)フレッシュミート佐久平でも取得を目指しています。

### ニチレイバイオサイエンス

安全で有用な医療機器・体外診断用医薬品の継続的な製造・供給を目的とした医療分野における品質マネジメントシステムの国際規格であるISO13485への準拠について定期監査を受け、認証機関により認証されています。ISO13485に従って全社的な管理体制を敷き、製造工程ごとに必要な検証を実施した上で、製造ロットごとに徹底した検査を行い、不良品が発生する前に検出できるよう傾向分析を実施しています。