

# 安全な商品とサービスの提供



## 国際規格の積極的導入による品質管理体制の構築

[https://www.nichirei.co.jp/sites/default/files/inline-images/csr/esg/pdf/esg\\_13.pdf](https://www.nichirei.co.jp/sites/default/files/inline-images/csr/esg/pdf/esg_13.pdf)

ニチレイグループでは、さまざまな特性を持った商品・サービスを取り扱っています。その特性にあった社内ルールとの運用とともに国際規格の認証取得を積極的に進め、品質保証体制の強化を図るとともに、安全な商品とサービスの提供に取り組んでいます。

### ■ 認証取得状況

認証規格	事業会社	認証取得率 <sup>※5</sup>	
		2017年度	2018年度
HACCP <sup>※1</sup> (食品衛生管理システム)	ニチレイフーズ	13/15	14/15
	ニチレイフレッシュ	6/7 <sup>※6</sup>	7/7 <sup>※6</sup>
ISO9001 (品質マネジメントシステム)	ニチレイフーズ	13/15	3/15 <sup>※7</sup>
	ニチレイフレッシュ	8/8	8/9
	ニチレイロジグループ	105/112	104/115
FSSC22000 <sup>※2</sup> 、ISO22000 <sup>※3</sup> 、SQF <sup>※4</sup> (食品安全マネジメントシステム)	ニチレイフーズ	13/15	14/15
	ニチレイフレッシュ	6/8	7/9
	ニチレイロジグループ	2/112	2/115
ISO14001(環境マネジメントシステム)	ニチレイフーズ	11/15	11/15
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	2/2	2/2

※1 HACCP:1960年代に米国において宇宙食生産のために開発された方法で、危害を分析し重要管理点を設定することにより、製造工程において危害の発生を予防することを目的とした食品生産における国際的な衛生管理手法  
 ※2 FSSC22000: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  
 ※3 ISO22000: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  
 ※4 SQF(Safe Quality Food)認証: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プログラム  
 ※5 認証取得率:取得事業所数/国内の連結対象子会社の事業所数(食品工場、物流センター等)  
 ※6 対象事業所はニチレイフレッシュファームを除く  
 ※7 FSSC22000へ移行

## フードディフェンスの取り組み

<https://www.nichirei.co.jp/safety/system.html>

ニチレイグループでは、食品を守るため、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出来ない様にしたうえで、いつ・誰が・どこに、を特定できる様にしています。訪問者用・作業委託者対応用・セルフチェック用等についての社内運用ルールを設け、定期的に工場監査を実施して安全を確認しています。また、従業員満足度調査や面談に基づいた職場環境改善にも取り組んでいます。さらに、自社食品工場内においては、国内海外とも、全工場へカメラや顔認証システムを導入しています。商品特性に応じて食品を守る仕組みを講じ、問題が発生した際に追跡調査を実施出来る体制を構築しています。問題が発生した時には、食品危機管理の仕組みと連動し、迅速に適正な情報を発信し対応してまいります。



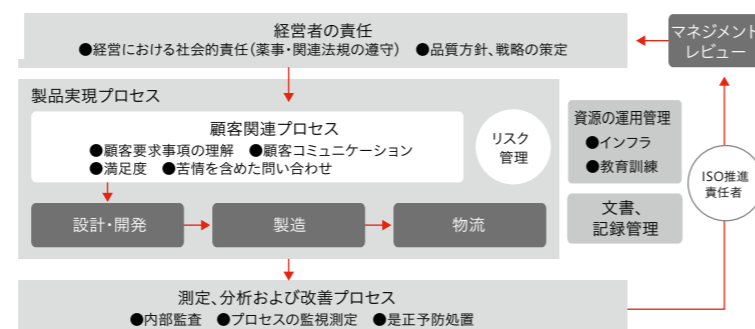
## ISO13485に準じた診断薬の品質保証体制

[https://www.nichirei.co.jp/sites/default/files/inline-images/csr/report/2017/pdf/pdf\\_2017\\_007.pdf](https://www.nichirei.co.jp/sites/default/files/inline-images/csr/report/2017/pdf/pdf_2017_007.pdf)

ニチレイバイオサイエンスでは、医療機器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<sup>※</sup>を取得し、徹底した品質保証体制を構築しています。

※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

### ■ ISO13485の概要



## トレーサビリティの構築

[https://www.nichirei.co.jp/sites/default/files/inline-images/csr/esg/pdf/esg\\_13.pdf](https://www.nichirei.co.jp/sites/default/files/inline-images/csr/esg/pdf/esg_13.pdf)

ニチレイグループでは、常に安全・安心で高品質な食品を提供するため、原材料から製品まで徹底した品質管理と検査を実施するとともに、それぞれの商品特性にあったトレーサビリティシステムを構築しています。トレーサビリティの充実により、万が一の事故の時などは被害の拡大を防ぎ、迅速に原因究明することが可能です。また、生活者の不安を払拭するための正確かつ迅速な情報提供も行っています。

トレーサビリティの構築にはサプライチェーンにおいて原材料供給側・製造メーカー側・流通側までの連携・協働が必要です。ニチレイグループでは、品質情報について共通認識を深めるため、定期的に勉強会を開いています。また、情報をデジタル化して繋げるために、一元管理できる自社独自のシステム活用を進めています。

### ■ 冷凍枝豆の場合のトレーサビリティ(イメージ図)

**トレースコードでわかること**

トレースコードにより栽培農地まで追跡することができます。ニチレイフーズの冷凍枝豆は、栽培管理・生産管理の追跡のためにトレースコードを印刷しています。このトレースコードが分かれば、畑での栽培管理状況から工場での生産状況までの履歴を追跡することができます。トレースコードを有効に機能させるために、ニチレイフーズでは現地生産者と相談しながら継続的な改善を行い、お客様のさまざまなご要望にお応えできるように、進化し続けています。

**2020.10.23 / EB**  
 賞味期限 工場コード

**13B031F401**  
 2月13日入荷 トラック番号 生産ライン番号 農場コード

この列の表示で、以下を追跡することができます。  
 ●収穫された農場 ●収穫品の搬送に使ったトラック  
 ●生産工場への入荷日 ●生産ライン番号

この列の表示で、以下を追跡することができます。  
 ●最終製品の包装年月日 ●包装工場

## 安全安心な職場環境とサービス品質向上に向けた活動

<https://www.nichirei-logi.co.jp/company/csr.html>

ニチレイロジグループでは、倉庫内や配送車での事故撲滅と商品事故ゼロを目指し、安全品質研修センターでの定期的な研修とともに、フォークリフトの運転技術の向上や配送ドライバーの運転技術と商品知識向上に向け、全国大会を開催しています。



ロジネット協会のドライバーコンテスト全国大会(年1回:6年目)



全国フォークリフト運転競技大会(年1回:3年目)



点検技能審査



競技の様子