

安全な商品とサービスの提供

ニチレイグループ品質保証に関する基本方針

https://www.nichirei.co.jp/safety/concept

ニチレイグループが提供する食品に関する商品・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。

QMS^{※1}やFSMS^{※2}の内部監査や品質工場監査を活用し、不備があれば改善を促す流れでPDCAサイクルを回転させ、更なるレベルアップを目指して取り組んでいます。

※1 QMS:品質マネジメントシステム
※2 FSMS:食品安全マネジメントシステム

定期監査(2017～2019年度)

品質保証監査	2017年度		2018年度		2019年度	
	国内	海外	国内	海外	国内	海外
グループ年間監査件数 (国内/海外)	156	15	66	38	54	20
グループ年間実施率 (対計画)	100%	88%	97%	100%	89%	80%

定期監査は、各事業会社が年間計画を作成し、実施しています。計画は、リスクマネジメントや、国際規格の認証取得の有無、年間取扱予定数量や製品の特性などを元に、リスクの大小を合理的・客観的に評価して決めています。監査結果は、翌年の監査計画策定時に、監査の方針や実施事業所の決定という形で反映され、定期監査の中でもPDCAを回転させています。

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

ニチレイグループでは、様々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の運営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(2017～2019)

認証規格	事業会社	認証取得率 ^{※5}		
		2017年度	2018年度	2019年度
HACCP ^{※1} (食品衛生管理システム)	ニチレイフーズ	13/15	14/15	14/15
	ニチレイフレッシュ	6/7 ^{※6}	7/7	7/7 ^{※6}
ISO9001 (品質マネジメントシステム)	ニチレイフーズ	13/15	3/15	3/15 ^{※7}
	ニチレイフレッシュ	8/8	8/9	8/9
	ニチレイロジグループ	105/112	104/115	81/115
FSSC22000 ^{※2} 、ISO22000 ^{※3} 、SQF ^{※4} (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	14/15
	ニチレイフレッシュ	6/8	7/9	7/9
	ニチレイロジグループ	2/112	2/115	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	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	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

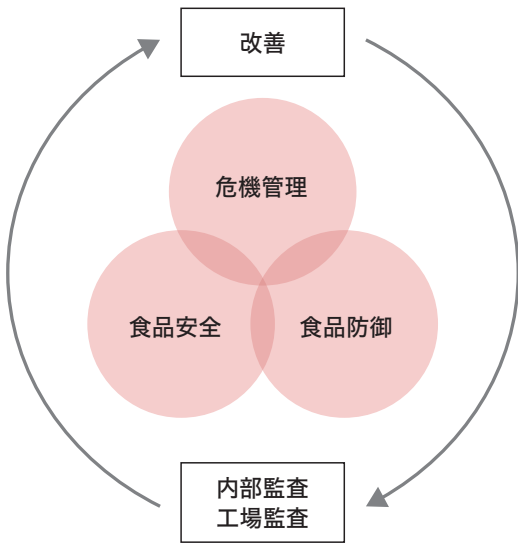
※4 SQF(Safe Quality Food)認証:購入する製品が、HACCPなどの食品安全と品質における厳格な国際基準に合格していることを保証するもの。ヨーロッパ以外の国で、世界食品安全イニシアティブ(GFSI)によって認められているプログラム

※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

品質保証の考え方と改善サイクル



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り、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。



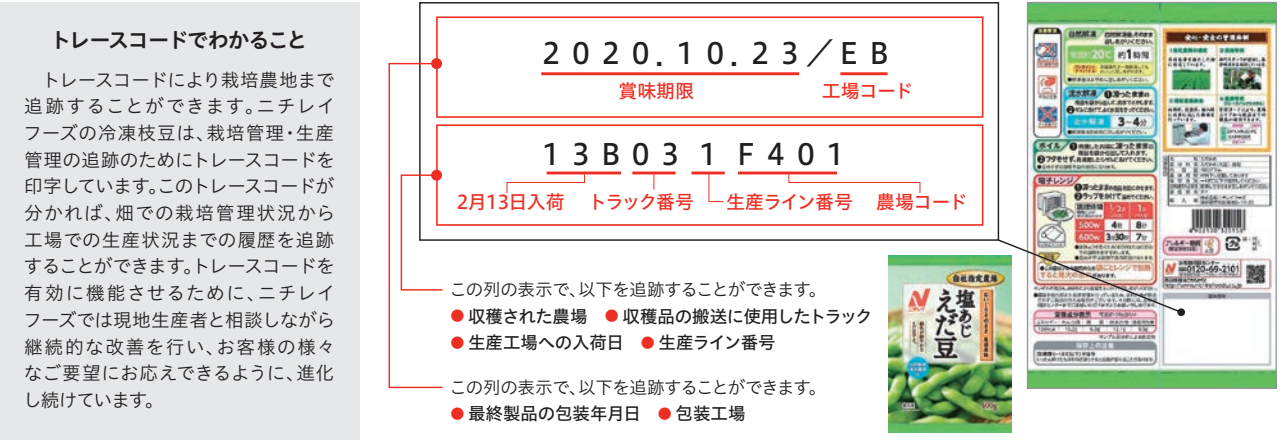
トレーサビリティの構築

https://www.nichirei.co.jp/sites/default/files/inline-images/csr/esg/pdf/esg_13.pdf

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つなげるために、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)



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、倉庫内での安全第一、品質第一を目指し、毎年4回テーマを決めて、国内全拠点(114カ所)で事故防止活動を行っています。

