

食に関するリスクコミュニケーション ～輸入食品の安全性確保について～

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。 

- 1.ニチレイの会社概要
- 2.ニチレイの取組みについて
- 3.輸入冷凍野菜品質安全協議会について

株式会社ニチレイ
品質保証部

ニチレイの会社概要

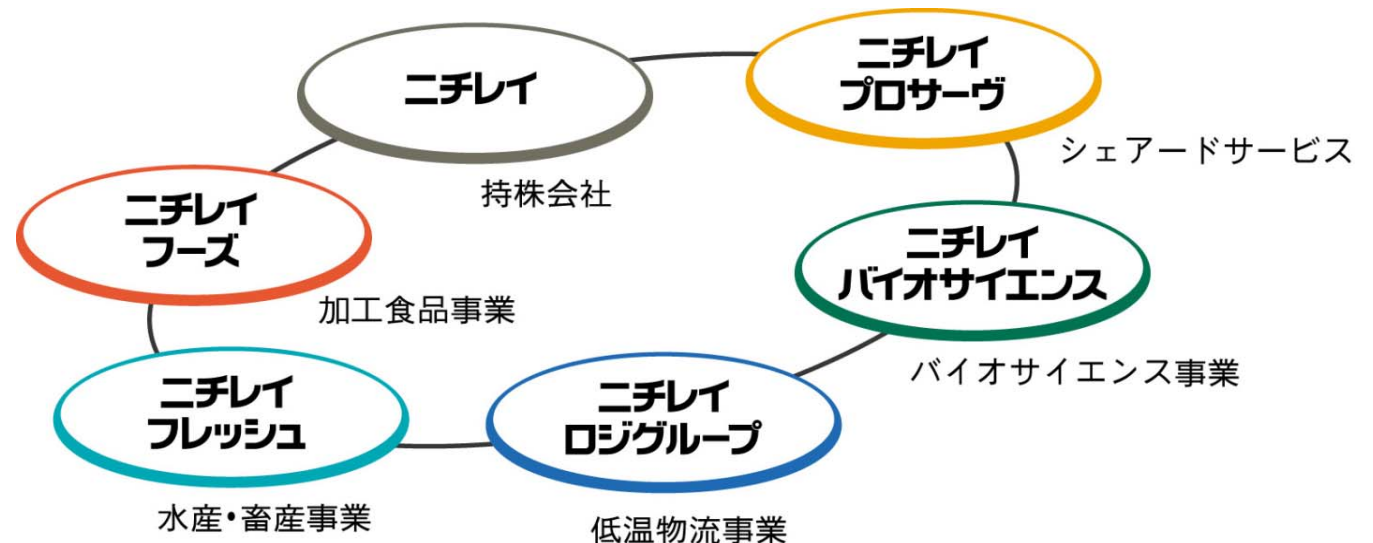
株式会社ニチレイ 会社概要

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。 **NICHIREI**

概要：ニチレイは日本の冷凍食品のパイオニアであり、冷蔵倉庫業では国内シェアトップであります。また、水産品、畜産品でも多くのトップシェアを持つ、「食のフロンティアカンパニー」です。



- 創立：1945年12月1日
- 資本金：30,307百万円
- 従業員数(連結)：10,118名(2011年3月31日現在)
- 売上高(連結)：437,808百万円(2011年3月期現在)



ニチレイグループの品質保証体制

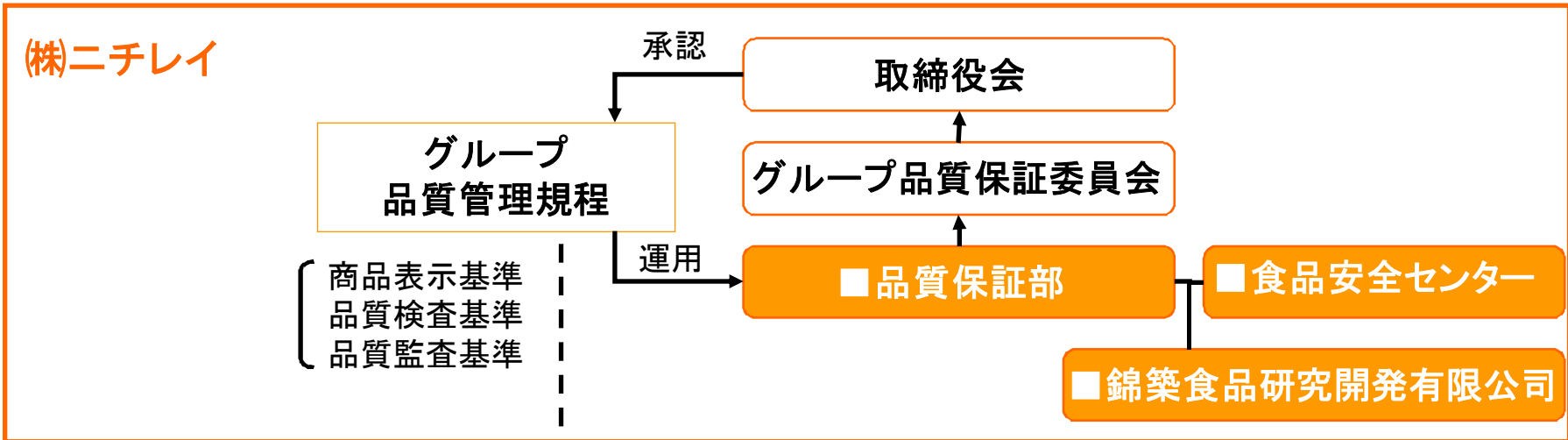
「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。 **NICHIREI**

ニチレイグループ

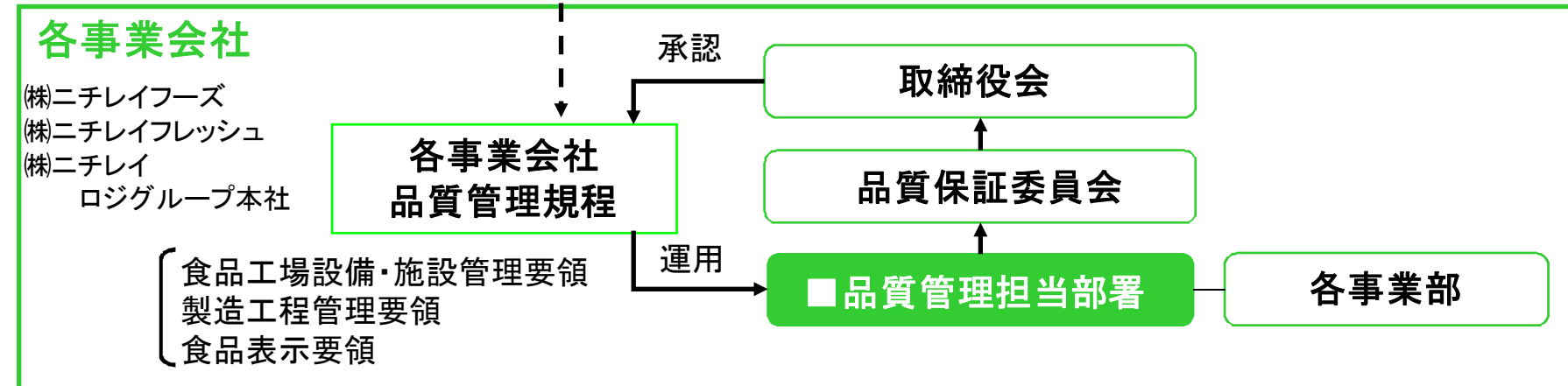
■ニチレイグループの企業経営理念

■CSR (Corporate Social Responsibility) 活動の基本方針

(株)ニチレイ



各事業会社



(株)ニチレイフーズ
(株)ニチレイフレッシュ
(株)ニチレイ
ロジグループ本社

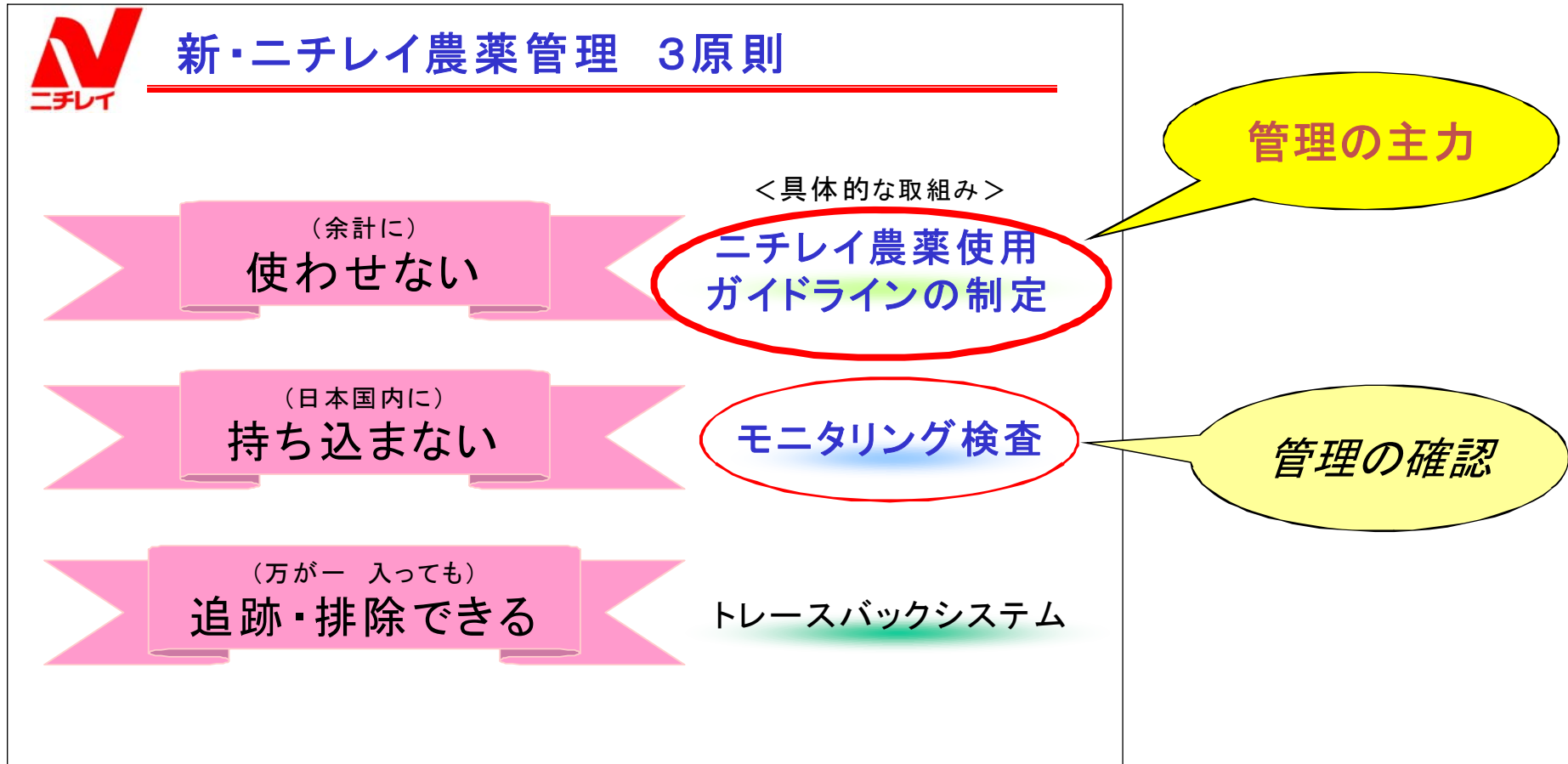
食品工場設備・施設管理要領
製造工程管理要領
食品表示要領

ニチレイの取組み

(冷凍野菜の事例)

ニチレイグループの冷凍野菜の農薬管理体制

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。 **NICHIREI**



厚生労働省: ポジティブリスト制度について(Q&A)より一部抜粋

Q: 基準が設けられた物質すべての検査が必要ですか

A: 従来からの残留農薬等に対する取組みと同様、信頼できる事業者と取引をする、使用される可能性のある農薬等の種類や方法、残留基準違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析する、などの取組みが原材料の安全性の確保のために必要になると思われます。

中国冷凍野菜への取組み①

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。NICHIREI

日本の輸入農作物で過去に違反事例が多かった中国・東南アジア地区の冷凍野菜に関して、以下の取組みを実施しています。

①栽培管理

自営農場、契約農場での栽培に限定し、市場原料の買い付けは一切行いません。栽培期間中は工場のフィールドマンが各農場を巡回して栽培記録が適切にとられているか、成育状況はどうか、病虫害は発生していないか、などのチェックを行います。

②農薬の選定と使用方法の取り決め

農薬の選定、使用に関するニチレイガイドラインを制定しました。各工場はニチレイガイドラインに基づいて使用農薬の選定、使用方法の検討を行い、栽培開始前にニチレイに使用農薬リストを提出します。ニチレイは使用農薬リストの内容に不適合がないかを確認します。農薬は決められた倉庫で厳重に保管し、在庫は台帳で管理します。農薬の希釈・散布には必ずフィールドマンが立会い、正しく使用されているかを確認します。



農場の栽培状況を確認

中国冷凍野菜への取組み②

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。 **NICHIREI**

③ 残留農薬検査

農薬の使用方法が適切であったかどうかを検証する為に、残留農薬の検査を実施しています。海外工場の検査担当者の技術レベルは必ずしも十分でない場合もありますが、講習会の実施等を通じて検査技術向上のための指導を行っています。

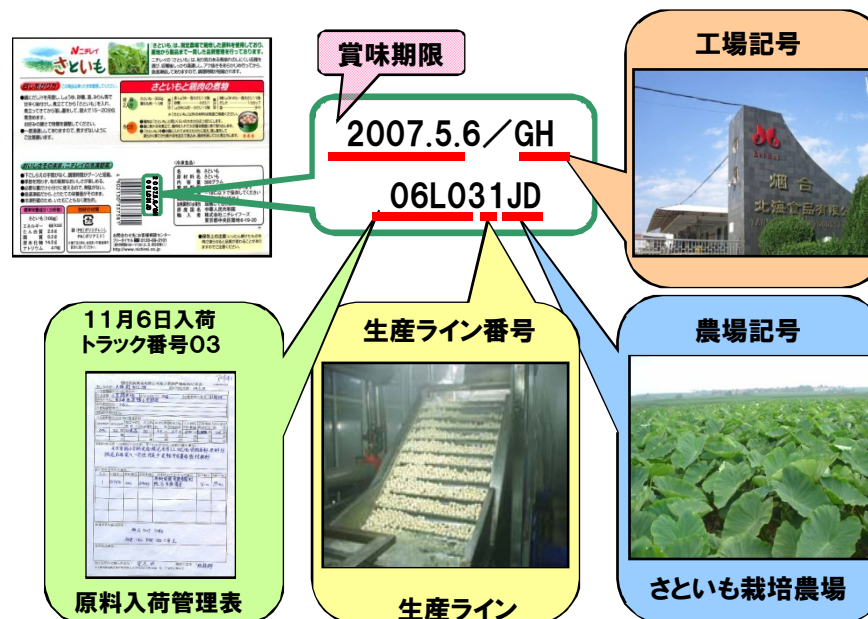


工場での残留農薬検査

④ トレースバックシステム

製品にロットコードを印字し栽培履歴を遡れるシステムを構築しました。
製品で万が一問題が発生した場合に問題の範囲を限定することと、原因究明・対策立案をしていくためです。

中国の各パッカーでの作付計画から製品出荷までの情報をデータ化し、栽培管理、ロット管理状況を弊社の国内事業所からでもパソコンで検索できるシステムを構築中です。



中国冷凍野菜への取組みのまとめ

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。 **NICHIREI**

1. 栽培段階の管理体制



指定農場

＜農場選定基準の明確化＞

- ① 自営・契約農場に限定。
- ② 集約化・大規模化

＜農場管理の強化＞

- ① フィールドマン（農場巡回員）の組織化と教育。
- ② 栽培管理の徹底。
- ③ 農業指導員の派遣と現地駐在員の増員

2. 農薬の管理体制



農薬保管庫

＜農薬の選定＞

- ① ニチレイガイドラインを設定。
- ② 信頼できるメーカー品に変更。

＜農薬の保管・在庫管理＞

- ① 決められた倉庫で厳重に保管。
- ② 運搬方法を明確化し、在庫は台帳で管理。

＜農薬散布時の立会い＞

- ① 希釈・散布はフィールドマンが監視。
- ② 専用タンク・大型散布機を新規導入。

3. 残留農薬の検査体制



現地と国内の
農薬検査

＜現地検査のレベルアップ＞

- ① 平成13年から日本・現地での集合研修を継続実施。
- ② 消耗品を含む、検査機器の導入、整備を実施。

＜原料検査の厳格化＞

- ① 各工場検査（海外）：収穫前原料を畑ごとに検査。
- ② ニチレイ検査：出荷前サンプルによる先行検査と国内入荷後の抜き取り検査を組み合わせ実施

食品の安全性に関する検査に特化している

ニチレイ品質保証部

食品安全センター



微生物検査

食品の規格検査、貯蔵試験

動物用医薬品分析

抗生物質・合成抗菌剤

残留農薬分析

一斉分析

化学分析

アレルゲン、食品添加物

運営管理

ISO/IEC 17025試験所認定

錦築(煙台)食品研究開発有限公司



中国山東省煙台市

2005/11設立

日清製粉G本社との合併会社

ISO/IEC17025に準拠するCNASを取得

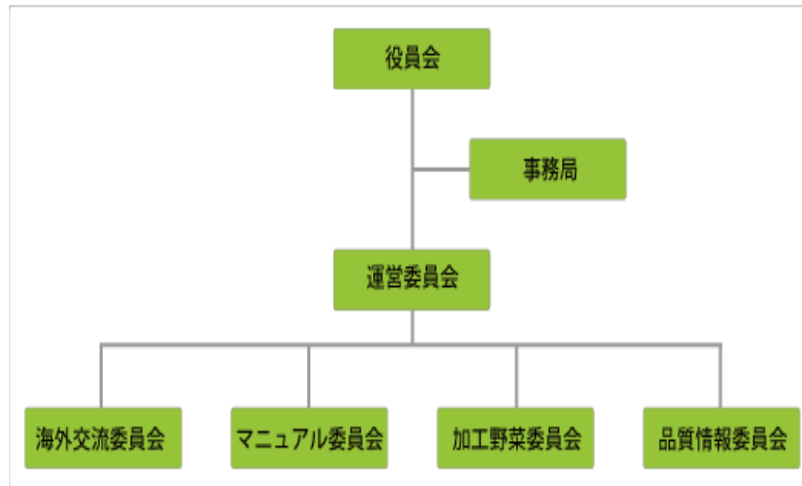
残留農薬分析、動物用医薬品分析、化学分析、技術指導など



**輸入冷凍野菜
品質安全協議会（凍菜協）について**

輸入冷凍野菜品質安全協議会(凍菜協)設立の背景

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。NICHIREI



●凍菜協とは

2002年に中国からの輸入冷凍ホウレンソウのクロルピリホス等の残留農薬が社会的に問題となり、一時輸入がストップするという事態が起こりました。

中国は貿易パートナーとしても日本にとって極めて重要な国であり、中国の輸出製品の34%は日本向けであり、日本の輸入品の16%が中国からのものです。

生産コストの面からも、一つ一つの野菜の検査を目視や手作業で行うために、人件費が日本の1/10~1/20と言われる中国に製造を委ねる場合が少なくありません。

そこで特に中国・台湾産の冷凍野菜の安全性確保に注力し、輸入冷凍野菜の品質及び安全性の確保ならびに、会員相互の連携、親睦を図り、業界の発展及び国民生活の安定に寄与することを目的として、2004年5月に本協議会を発足しました。

●凍菜協の組織

日本冷凍食品検査協会が事務局となり、弊社取締役執行役員である河合が会長を務めています。会員数は日本側で19社、中国・台湾側で60社となっています。会員各社は品質保証の専門部署があることが条件で、会員メンバーは品質管理を担当する技術者で構成されており、事務局も食品検査の専門家が担当しています。

凍菜協の活動内容

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。 **NICHIREI**

●輸出国との共同会議の開催

ポジティブリスト制への移行を踏まえ、2005年以降毎年中国と台湾にて共同会議を開催し、情報交換をすることで安全品質への認識を向上させ、お互いの連携強化を図ってきています。会議には中国の日本大使館の担当者や中国の検閲検疫局の担当者など行政機関担当者も参加し、安全性確保に向けて積極的に意見交換を実施しています。

●残留農薬ガイドラインの作成

＜日本向け冷凍野菜の残留農薬管理に関する要求ガイドライン＞

農薬管理については、最終的な検査で問題ないことを保証することは現実的ではなく、適切な農薬使用をどう管理するかが重要と考え、圃場(農地)の選定, 農場資材の選定, 農薬管理, 収穫/輸送, 加工, 農薬検査, トレーサビリティ, 監査体制, 連絡体制, 品質保証体制の各項目にわたってのガイドラインを策定し、中国のパートナー企業に安全管理を指導しています。

●品質管理基準評価制度の実施

品質面, 衛生面, 設備面, および管理面において一定基準以上に達していると認められた冷凍野菜製造工場(圃場を含む)に対し、協議会がこれを評価します。これにより冷凍野菜産業の発展および消費者の信頼性の確保を図るとともに、安全で信頼される食品の安定供給を行い、豊かな食生活に寄与する事が可能であると考えています。

●残留農薬検査技術相互比較の実施

残留農薬検査を行う場合、精度確認を行い信頼性の高い検査を行うことが重要であり、協議会では一定の農薬を含む野菜ジュースをサンプルとして中国企業の検査部門に送付し、その測定結果から技術レベルを把握し、今後の具体的な技術支援するというクロスチェックと実技研修を実施しています。

ご静聴ありがとうございました。

