



# 食品に関するリスクコミュニケーション ＜事業者における輸入食品の安全性確保について＞

味の素冷凍食品株式会社  
品質保証センター 品質保証部  
亀山 有一

## 報告内容

1. 味の素冷凍食品の商品
2. 味の素冷凍食品の品質保証体制
3. 海外自社工場の生産拠点
4. 輸入食品における想定ハザード
5. 海外自社工場の取組み
  - (1) 設計・開発の取組み
  - (2) 工場の取組み
  - (3) お客様対応への取組み

# 1. 味の素冷凍食品の商品

輸入冷凍食品(調理冷凍食品、冷凍野菜)



輸入商品についても  
同じ基準にて管理



(←国内工場商品)

## 2. 味の素冷凍食品の品質保証体制



＜安心品質会議＞  
「安心品質」体制の維持、向上への具体的な方針の審議、決定、推進、レビューを実施

＜品質・環境/防災安全会議＞  
ISO等のマネジメントシステムを活用し、当社の定めた各基準をもとに、継続して体制強化を行っている

### 3. 海外自社工場の生産拠点

国	工場	主な商品
タイ	タイ味の素冷凍食品社	鶏肉加工品
	味の素ベタグロスペシャルティーフーズ社	豚肉加工品
	タイ味の素ベタグロ冷凍食品社	鶏肉加工品
中国	連雲港味の素如意食品社	畜産、野菜加工品
	連雲港味の素冷凍食品社	野菜加工品、デザート
	アモイ味の素ライフ如意食品社	冷凍野菜

## 4. 輸入食品における想定ハザード

ハザード	原因	防除・管理手法
農薬・動物用医薬品	原料 (栽培・飼育時の管理ミス、 ドリフト、コンタミ等)	原料規格書・保証書 農場(圃場)・トレーサチェック 栽培・飼育管理(検証) モニタリング分析
成分規格(主に微生物)	製造工程・原料 (製造時の2次汚染等)	衛生チェック(工程、従事者) 製品検査
アレルギー	原料・製造工程 (原料や工程でのコンタミ等)	原料規格書・保証書 製造工程チェック モニタリング分析(検証)
異物、その他	原料・製造工程 (原料や工程でのコンタミ等)	原料チェック 製造工程チェック(金属・X線異物検出機) 製品検査

## 5. 海外自社工場の取組み

### (1) 設計・開発の取組み



	取組み内容
原料の安全性	栽培/飼育管理ガイドラインによる農場/圃場チェック
	残留農薬分析による栽培管理の妥当性検証
	フードディフェンス(FD)ガイドラインによる施設、記録チェック
商品設計	自社農場/指定農場の活用
	原料検査による物性(安定性)等の確認
商品の安全性	原料検査による異物等の確認
	アレルギーに関する規格書・保証書や製造ライン確認





## (2) 工場の取組み

	取組み内容
工場運営の仕組み	味の素グループとの連携
	日本人管理者の確認
	第三者による(政府機関DLD、CIQ等)工場監査
具体的施策	当社GMP※基準による製造ライン管理(選別、篩掛け、マグネット、金属・X線異物検出機、防虫等)
	アレルギー管理手順による確認
	CCP管理、製造設備や従業員の衛生管理等による製品の微生物管理
	FDガイドラインによる施設管理(カメラ、薬剤施錠)
	ロット毎の製品検査(微生物、官能)による確認
	残留農薬、微生物検査におけるクロスチェック(精度維持)



## 中国サプライヤーへの取組み



### ＜安心原料会議の開催＞

(経緯)

2002年3月中国冷凍ほうれん草から基準値を超えるクロルピリホスを検出し、その後も基準値を超える違反が続発した。



残留農薬をはじめとして、日本の基準等を供給サプライヤーと共有することで、『より安全・安心な原料を提供頂く』ことを目的に2003年度より開催。

毎回数十社が参加し、①日本の食品関連法規に関する報告、②当社の品質保証に係る基準の報告、③商品問合せの状況共有、④テーマ別のグループ討議等が行われる。



### (3) - 1 お客様対応への取組み



	取組み内容
商品の安全性	モニタリング分析による確認
	お客様からのお問合せ内容の共有
商品設計	商品アセスメントによる遵法性や安全性の確認
	商品お問い合わせを反映した商品の開発



### (3) - 2 お客様対応への取組み

#### ●お客様へ適切な商品情報の伝達(見える化)

- ⇒「商品の製造工場・製造工程の公開」、
- 「ISO10002(苦情対応マネジメントシステム)導入によるお客様対応の品質向上」
- 「お客様のご意見を商品設計に活かす取組み」
- 「商品の安全性を確認するためのモニタリング分析」
- 等の情報をお伝えしております。



<<http://www.ffa.ajinomoto.com>>



ご清聴ありがとうございました。