



輸入食品の安全確保に関する意見交換会 ～事業者としての取り組み事例～

株式会社ニチレイ
品質保証部
山本宏樹



安全と安心の回復

安全：科学的に検証できる = 「もの」の世界

安全性の確保



質の異なるの問題

安心：消費者の安心感・信頼感 = 心理的な問題

安心の確立

科学的事実を基盤とする信頼性の回復



食品企業を取り巻く環境変化

外部環境

- ・食品に関する事件・事故が多発し、企業の安全管理について消費者の信頼性が大きく低下している。
- ・食品流通が国際化しているが、輸入食品の品質レベルは国際間の差が縮小していない、基準の整合性も問題がある。
- ・安全衛生に関する行政の姿勢が基本的に変化している。

内部環境

- ・商品/サービスの品質に対する意識変革が不十分である。
- ・苦情・事故などの増加にまだ充分歯止めが効いていない。

食品企業にとって厳しい時代

品質保証の企業戦略化



食品の安全性と品質に影響を及ぼす要因

要素	個別の因子
1 自然環境要素	光線 温度 湿度 食品が本質的にもつべき栄養価、香味など の特性が化学的、物理的に低下・変質 懸念
2 生物学的要素	「外因性：かなり普遍的」 病原微生物 細菌・酵母、食中毒菌、植物病原菌 ウイルス、マイコトキシン等 腐敗微生物 細菌、酵母、カビ等 寄生虫 魚介類、動物（特に野生動物） 自然毒 毒キノコ、毒草等植物毒、フグ、シガテラ等 毒魚、腐敗性真菌等、下痢性真菌等 「内因性：特異的体質が関係」 食品由来アレルギー反応 アレルゲン物質 合成化学物質等 残留農薬、残留抗生物質・合成抗菌薬 加工処理反応生成物 過酸化脂質、褐色物質等 （食品自体の生体・貯蔵などに伴う副次生成物） 異物・汚染物
3 食品生産要素	水質汚染 農薬類その他化学物質等 大気汚染 放射性物質、その他化学物質等 土壌汚染 農薬類その他化学物質 （直接食品生体とは関係ない生産活動の副次生成物）
4 加工衛生要素	菌類繁殖ガス、生産菌類物
5 社会生活要素	農薬等不正使用（不許可農薬類）、その他
6 事故	



ニチレイの品質保証課題

生産工場の品質管理強化

海外で生産される原材料、加工食品の
安全性確保

生産工場責任クレームの削減

トレーサビリティシステムの構築と運用
法律等に準拠した適切な表示の実施

および情報の公開・管理



工場監査・指導（リスクアセスメント）

1) 事前評価

国内および海外での新規の取引開始、生産工場のライン増設・改造などでリスクが存在すると判断される場合、食品の品質・衛生確保の観点からに評価を行い、安全で高品質な商品を提供できる体制を整える。

2) 定期監査

既存工場に対し、食品衛生法等の法律および当社の品質管理規定の遵守状況を管理・運営面、施設・衛生管理面から監査し、全体的な品質レベルの向上、品質保証体制の確立を行う。

3) クレーム削減対策

定期的なクレーム集計・分析を行い、クレーム発生状況に応じて工場に対し適切な監査・指導を行い、クレームの再発防止、事故・クレームの削減に努める。