

食品事件後の対応

餃子問題に対する日本水産の対応

第一報を受けて

- ・該当工場で生産された商品・原料を取り扱っているか調査。
- ・HPに当該工場の商品は取り扱っていないこと、及び当社の中国産冷凍食品の品質管理について掲示。
- ・お取引先様に対する当社の中国産冷凍食品の安全管理に関して報告。
- ・中国の生産工場に対する、薬剤管理・包材管理・従業員管理に関する質問表による報告要請。

その後の対応

- ・生産工場の薬剤管理等についての現場チェック。
- ・中国産調理冷凍食品・国内で使用している中国産原料の農薬分析。
- ・使用原材料の当社基準による分析の継続実施。
- ・生産工場に対する巡回指導と管理者教育の継続実施。
- ・薬剤管理、包材管理、原料履歴管理、フードディフェンスの強化。



27

食品事件後の対応

・食品事件に対する対応

- －薬剤・水・外来者の管理
- 従業員の労務管理
- 施設・設備面の改善

意図的な混入に
対する対応
↓
フードディフェンス

・原料原産国情報に対する対応

- －原材料情報管理の仕組みの見直し
- 原料情報提供の仕組みの検討

(例)

主な生鮮原料	原産国
牛肉	オーストラリア、ニュージーランド
豚肉	カナダ、国産
鶏肉	国産
たまねぎ	国産
にんじん	国産、中国
ごぼう	中国
キャベツ	国産、中国
コーン	ニュージーランド
ピーマン	中国

28