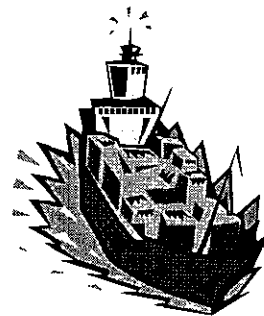


輸入食品の安全確保の取組みについて

平成21年1月21日
日本水産株式会社

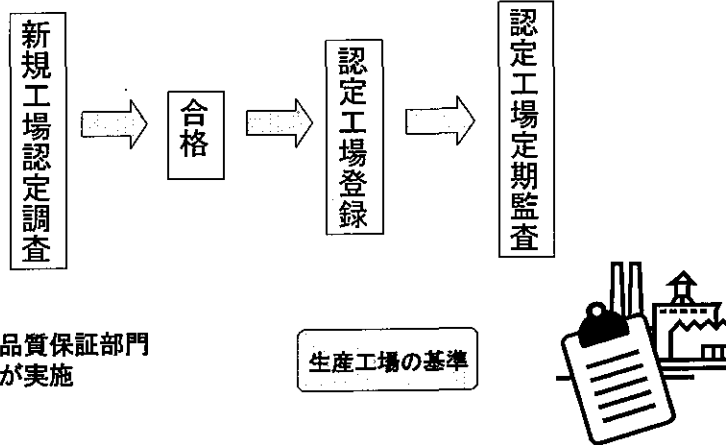
「輸入食品の安全確保の取組み」

- ・生産工場の管理
- ・原材料の管理
- ・一貫生産の推進
- ・検査体制
- ・教育体制
- ・食品事件後の対応
- ・当社の品質保証体制



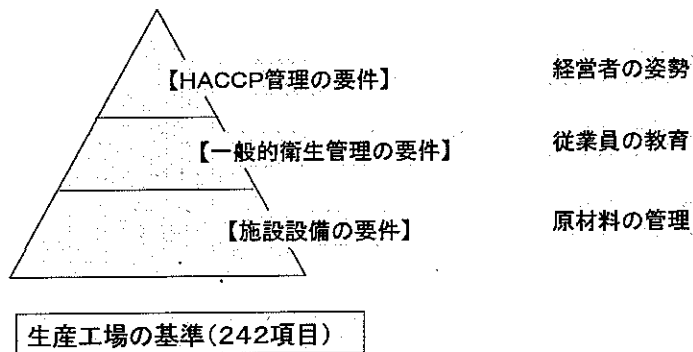
生産工場の管理

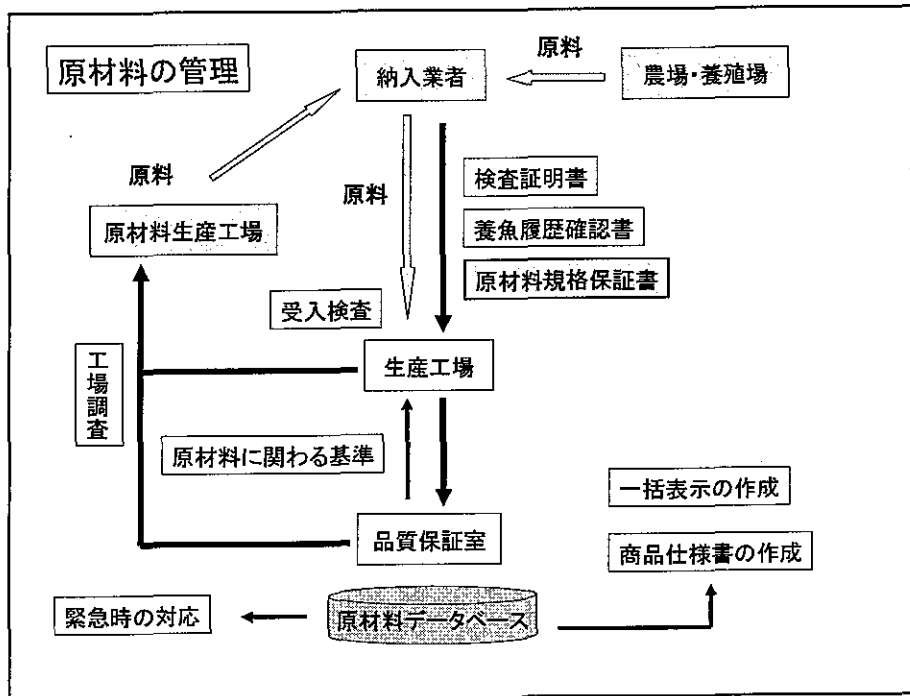
認定工場制度



生産工場の管理

国内・海外共、ニッスイ製品は当社基準に適合した工場でのみ生産できる仕組みとしております。





原材料の管理

原材料規格保証書による原材料の確認

- 原材料の規格(細菌基準、水分、塩分、重量、寸法等)
- 原材料の由来、履歴:3次原料までの確認
- 原材料の安全情報確認(使用農薬・動物用医薬品、GMO、アレルギー等)
- 原料により定期的分析結果を添付
- 必要に応じて、原料生産工場の確認を行う

原材料の管理

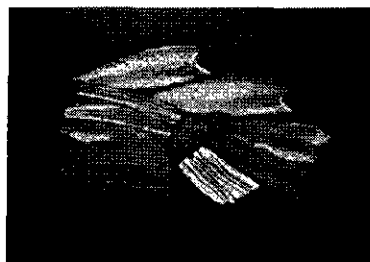
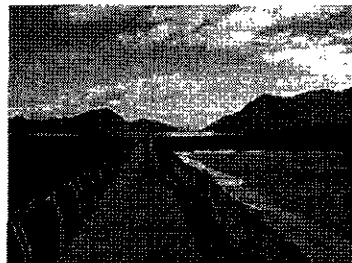
原材料管理の強化

- ・ポジティブリスト対応の継続した取り組み
農場、養殖場、養鶏場管理のガイドラインに基づく川上管理の推進。
- ・由来・履歴の確かな原材料の使用
信頼できる納入業者から購入する。正しい規格保証書を整備する。
- ・アレルギー物質管理の強化
アレルギー物質の区分け管理の徹底。
- ・原材料の安全性の確認。
原材料・半製品の先行検査。リスクに応じた検査の実施。
- ・包材管理の強化
包材メーカーの管理状況の確認、納入包材のチェック



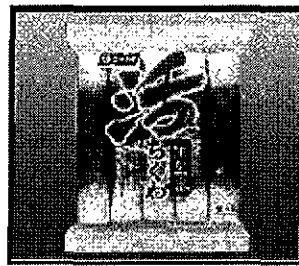
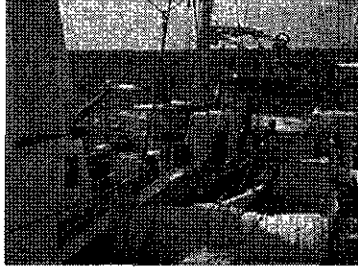
一貫生産の推進

チリの鮭養殖・加工事業



一貫生産の推進

漁業・加工事業
白身魚
(すけそうだら、南だら、ほき)



一貫生産の推進

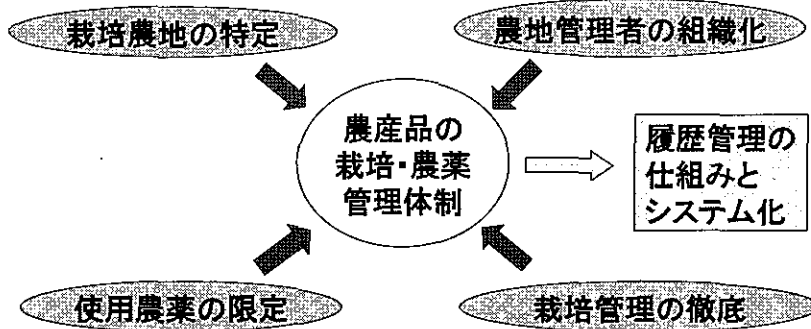
中国鶏養鶏・加工事業



一貫生産の推進

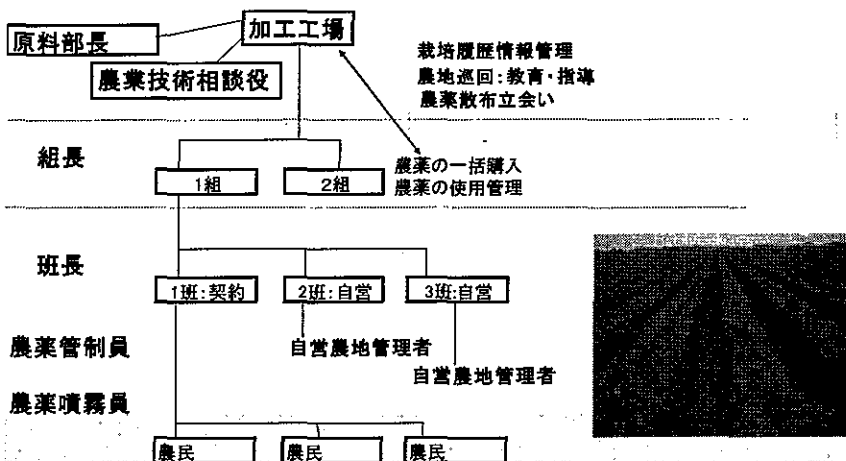
●農産品の一貫管理キーワード

安全性確保には、農地まで遡った管理(原料川上管理)が必要、その為の仕組みと管理体制の構築をしてきました。



一貫生産の推進

枝豆栽培の組織化



一貫生産の推進

原材料LOTと製品LOTの関係は工場記録

枝豆

中国(福建省産)

さといも・そら豆

06. 08. 14 / A A A 1

賞味期限 包装ライン 組 班 包装時間

06. 02. 23 / N A A

賞味期限 工場記号 農家名 包装時間

一部の農産品:商品へのロット印字(農地、包装時間)

検査体制

(国内)

生産工場の検査

食品分析センター
(八王子)

外部検査機関

(海外)

生産工場の検査

食品分析センター(八王子)
(中国)
青島日水食品研究開発有限公司
(タイ)
品質管理センター

外部検査機関

検疫所検査



検査体制

食品分析センター：八王子

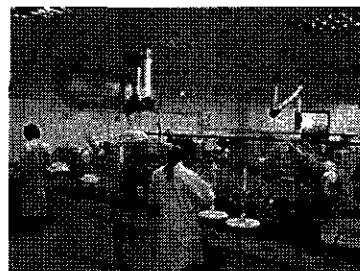
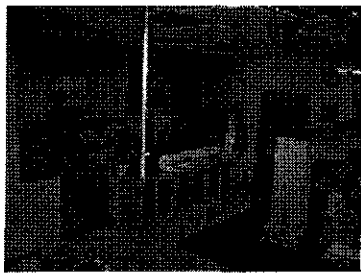
青島日水食品研究開発
有限公司

タイ品質管理センター



検査体制

青島日水食品研究開発有限公司

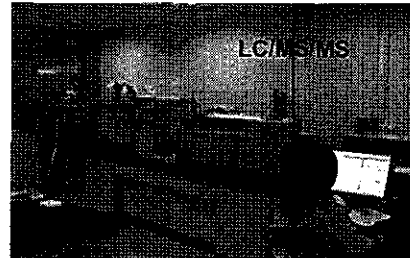


検査体制

農薬検査

農産冷凍食品の半製品の検査

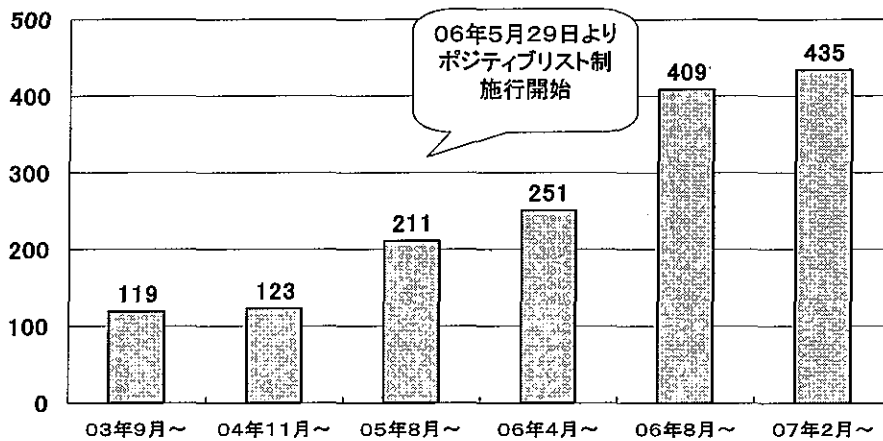
農産原料の
産地毎・収穫期毎の検査



検査体制

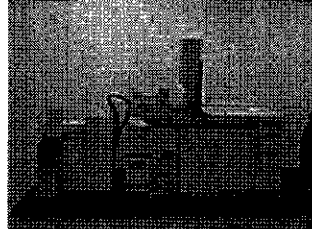
農薬検査項目の推移

(八王子食品分析センター、青島日水食品研究開発有限公司)



検査体制

かび臭原因物質 (Geosmin、2-MIB) の検査
・中国国内生産工場の使用水 (水道水、浄化水)
を定期的にモニタリング実施中



微生物検査

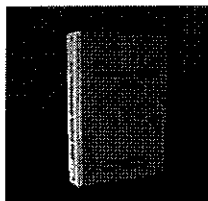
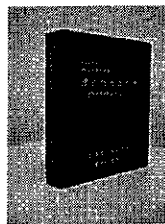
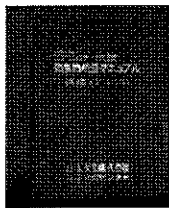
・微生物検査エクセレントラボシステム展開
日本水産微生物検査統一マニュアルに
基づく検査指導
日本水産関係工場検査室の検査員に
対する技術指導・技術認定



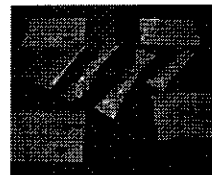
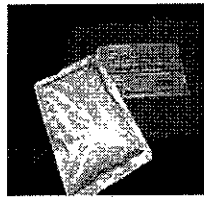
検査体制

エクセレントラボ (検査方法の統一)

マニュアルの整備

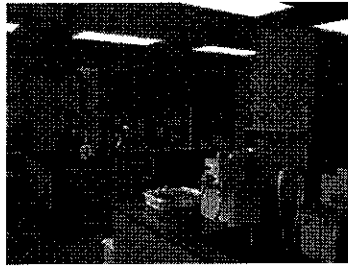


使用培地の統一



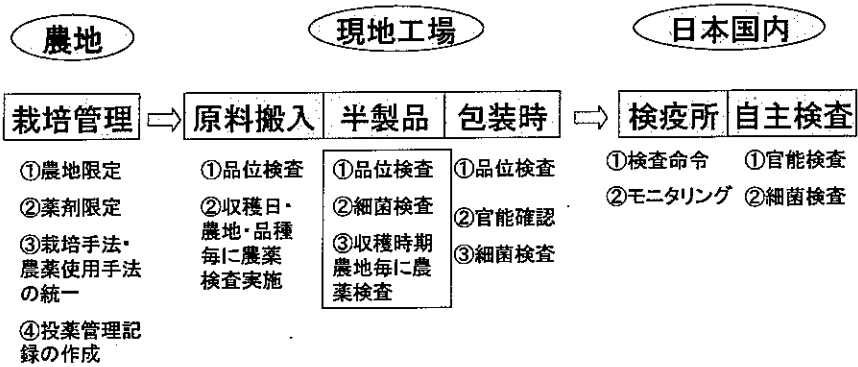
検査体制

タイ品質管理センター



検査体制

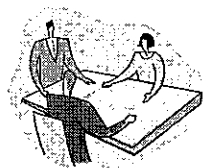
輸入冷凍野菜加工品の安全確認について(中国産枝豆の場合)



教育体制

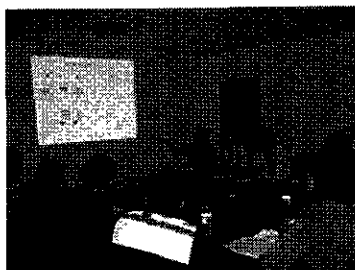
輸入食品関係

- ・日水テクニカルアカデミー(国内・海外)
—品質管理、生産管理、設備管理
- ・輸入担当者研修
輸入食品衛生管理者講習 等
- ・エクセレントラボ研修(国内・中国)
—検査担当者の研修、資格認定
- ・青島日水食品研究開発有限公司、タイ品質管理センター
での品質管理担当者研修



教育体制

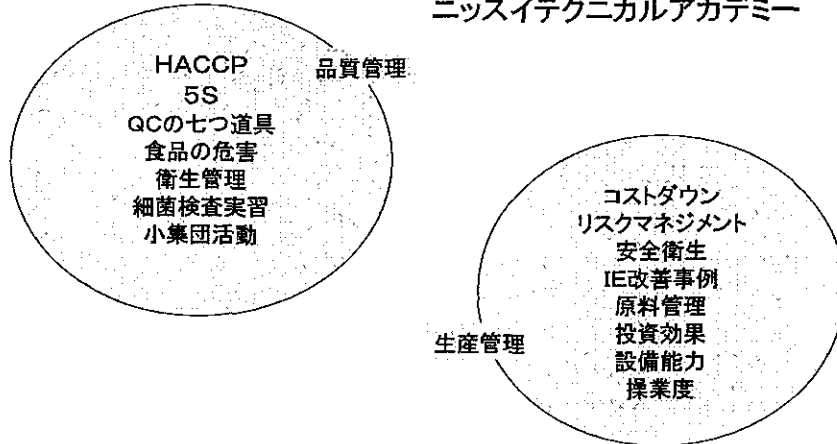
検査実習風景



教育体制

海外生産工場の幹部を毎年、日本へ招き品質管理、生産管理、施設・設備管理の研修を行っています。

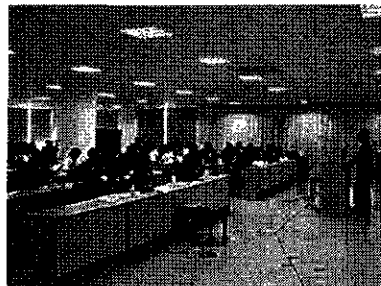
ニッセイテクニカルアカデミー



教育体制

中国生産工場経営者会議

5月30日:中国青島山東山孚日水で中国生産工場の経営者を集めて開催。当社から社長、関係役員・部署長参加。日本水産の中国事業、品質保証に対する考え方を説明するとともに中国産食品の信頼回復に向けての中日の取り組みについて議論し、その内容を共有化。中国産食品の信頼回復に関する討議を行なった。



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。



食品事件後の対応

・食品事件に対する対応

- 一 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
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

- 一 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

食品事件後の対応 : ガイドライン、チェックリスト作成

●フードディフェンスの事例

不審者の侵入

- ・監視カメラ
- ・フェンス、フェンスセンサー
- ・守衛管理
- ・IDカード、生体認証
- ・入場記録 等

従業員管理

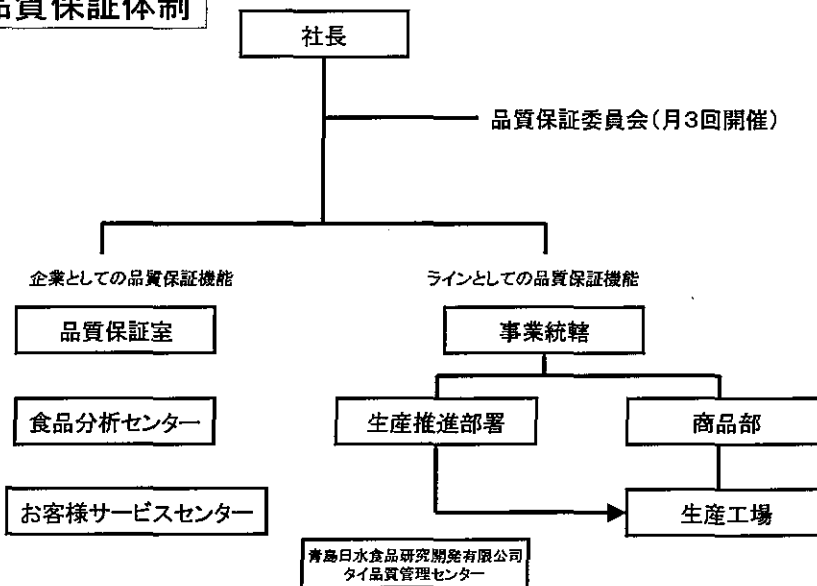
- ・採用時の身元確認
- ・教育、訓練
- ・コミュニケーション
- ・目安箱
- ・就業内容、時間の記録 等



配送時の防御

- ・タンパリング(開封がわかる包装)
- ・社名入りテープ
- ・積込、荷卸時の数量確認
- ・コンテナの封印
- ・運搬車両の施錠
- ・運搬車両GPS管理 等

品質保証体制



品質保証体制

(品質保証憲章一抜粋)

- 一人一人が品質保証に関する自己の責任を自覚し、その役割を確実に果たす。
- お客様に安全で、嘘のない、満足いただける商品をお届けるということを全ての行動の出発点とする。
- 関連法規を備え、自分の行動が法規に違反していないかを常に確認するとともに、社会通念上おかしい行動になってないか、お客様の理解を得られているかを確認する。
- 養殖場、農場、養鶏場などの生産過程の管理を行ない、最終製品までの一貫した品質保証体制の確立を目指す。

