

もっともっと開かれた食品づくりへ。

OPEN 品質



Nippon Ham Group

人輝く、食の未来

日本ハム株式会社 品質保証部
お客様コミュニケーション部

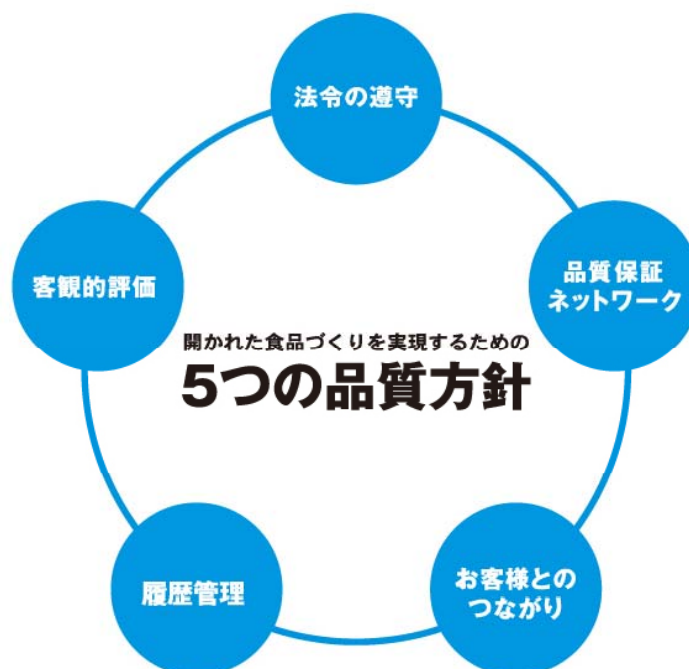
広がる食のフィールド

NH Nippon Ham Group
人輝く、食の未来



確かな品質をつくる 日本ハムグループの 品質保証体制

2



3

お客様に安心していただける商品づくりのために。



日本ハムグループでは、

安全で安心な商品をお届けすることが社会的責任と考えています。

そのために、**安全審査・品質監査・安全検査**の3つの機能を有機的に連携させ、

安全を確保するためのシステムとして、グループ全社で取組んでいます。

4

日本ハムグループの外部認証取得

安全・安心のための外部認証取得を推進しています。

HACCP/ISO9001/ISO22000/SQF 取得状況



5



ポイント

品質・安全・法令に基づく項目を審査します。

【審査する内容】

【品質】に関する項目

- ☒ 期限日設定 ☒ 調理方法 ☒ FT-CCP^{*1} ☒ 包材材質
☒ トレーサビリティ

【安全】に関する項目

- ☒ アレルゲン ☒ 農薬等残留物 ☒ 異物除去 ☒ 微生物管理

【法律】に関する項目

- ☒ 計量表示 ☒ 遺伝子組み換え ☒ 優良・有利誤認^{*2}
☒ JAS法 ☒ 食品衛生法 ☒ 栄養成分 ☒ 原産地

すべてに
間違いがない！

確かな品質の
確立

^{*1}FT-CCPについてはP7をご覧ください。

^{*2}優良誤認とは…商品・サービスの品質を、実際よりも優れていると偽って宣伝したり、競争業者が販売する商品・サービスよりも特に優れているわけでもないのに、あたかも優れているかのように偽って宣伝する行為。
有利誤認とは…商品・サービスの取引条件について、実際よりも有利であると偽って宣伝したり、競争業者が販売する商品・サービスよりも特に安いわけでもないのに、あたかも著しく安いのかのように偽って宣伝する行為。

原材料情報の取得・精査

商品に関する全ての情報は原材料からの情報の積み上げで成り立っています。
原料情報の取得は、その第一段階に位置し、最も重要です。



最新の原材料情報

定期的な
更新



- <正確な情報>
●配合、規格
アレルゲン
●遺伝子組み換え情報
●食品添加物
- <資料>
●各種検査結果
●証明書 など

取得

入力



- 原材料品質検査
●食薬等残留検査
●アレルゲン検査
●細菌検査 など

確定



科学的データに基づく、
正確な原材料情報の確認。

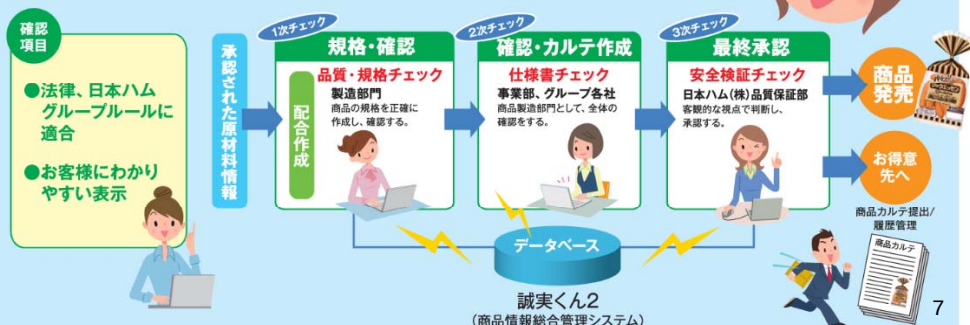
承認

商品情報の3重チェック体制

安全性を確認した原材料情報を組み合わせ、商品の品質規格が出来上がります。
商品の安全性が保たれていることを確認し、全ての段階で承認されたものが商品化されます。



正確な原材料情報からの表示の作成と確認





ポイント

自社品質保証規程や食品業界で発生しているリスクを考慮して、品質監査を行います。

日本ハムグループ品質保証規程24項目

ISO、SQF、HACCPの要求事項

一般衛生管理・アレルゲン管理・トレーサビリティ

意図的な危害に対する食品防御（フードディフェンス）

食品業界で発生しているリスク

業界、学会、国内外行政の動向把握

これらを考慮して監査項目を決定し、品質監査を行います。

日本ハムグループの品質監査

製造環境を継続的に向上させることで、お客様に安全な商品をお届けします。

生産地監査



製造工場監査



生産地
監査

製造工場
監査

改善

改善

営業拠点
監査

営業拠点監査



改善の
積み重ねで
製造環境を
向上

安全な商品をお客様に

改善活動

◎改善要請

工場側から改善報告書を速やかに提出させ、フォローアップをおこないます。



品質監査を通して工場品質保証レベルの継続的改善に取り組んでいます。

◎経営層への報告

会社経営層に対してすべての監査結果を報告します。

- 現場と経営層の問題意識の共有
- 必要な投資の検討
- 次期方針の策定



ポイント

食に関わる重大なリスクを中心にグローバルな検査体制で安全を確認しています。

1 食品微生物



2 食物アレルギー物質



3 放射性物質



4 農薬、動物用医薬品



5 食品添加物



6 食品成分



安全検査ネットワークの拡大

海外での農薬や動物医薬品などの使用情報を収集するとともに、検査体制の充実と拡大を進めています。



工場での品質検査体制

毎日製造される商品について、衛生確認や美味しさ確認を行っています。

衛生確認

●微生物検査

- ・食中毒菌
サルモネラ
黄色ブドウ球菌
クロストリジウム属菌
- ・一般細菌数
- ・大腸菌群
- ・真菌 など

毎年、内部検証及び外部検証（日水サーベイ等）により、検査精度の確認を行っています。

●賞味期限の確認検査



保存検査、過酷条件下検査等で賞味期限が適切か、科学的な検証を行っています。

●工程検査



ふき取検査により、製造工程の衛生度を確認しています。

美味しさ確認

●成分検査



- ・水分
- ・脂肪
- ・食塩
- ・たん白質 など

●官能検査



- ・外観
- ・肉質
- ・色沢
- ・香味 など

検査精度管理

グループの検査精度を維持するために、国内各工場での検査試験の実施と、中央研究所、安全試験室による評価、フィードバックを継続的に行っています。

検査内容

微生物検査

外部精度管理(年1回)
内部精度管理(隔月)

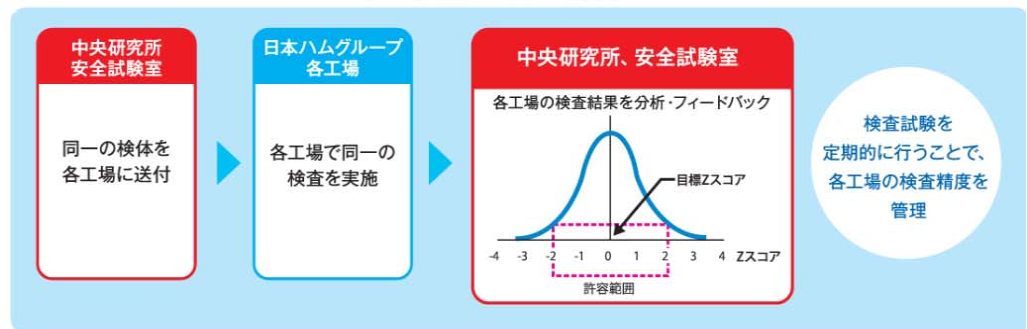
成分検査

内部精度管理(年1回)

アレルギー検査

内部精度管理(年1回)

検査試験の流れと評価



12

しっかり伝える【食物アレルギーへの取り組み】

食物アレルギーでお困りの方に充実した食生活を送っていただきたい。日本ハムグループは、「食べる喜び」を少しでも多くのご家庭にお届けするため、食物アレルギーに対するさまざまな取り組みを行っています。

食物アレルギーに関する研究開発

日本ハムグループは、1996年より「食物アレルギー対応食品」や「食品中のアレルギー検査技術」の研究開発に取り組み、食卓を彩る食品のおいしさと安心、笑顔につながるレシピをお届けしています。

原材料を正しく管理するために

「食物アレルギー」
検査技術の研究



食物アレルギー検査キット
FASTKITシリーズ

安心しておいしい食事をお召し上がりいただくために

食物アレルギー対応
加工食品の開発



みんなの食卓シリーズ

定番から行事食・お弁当まで
「安心レシピ」の提案



特定原材料7品目を使わない
レシピ集「安心レシピ」

13

食物アレルギーのご家族とのコミュニケーション活動

食物アレルギーに対する取り組みの中で寄せられた声に直接お応えできるよう、食物アレルギーをお持ちのご家族から、給食現場を支える方々まで、幅広くコミュニケーション活動を行っています。

食物アレルギー教室

～学んで、作って、おいしい笑顔～

親子参加型の教室を全国3都市で開催。
ご家族同士の交流の場としてもご利用
いただいています。

<教室内容>

- ・専門家による食物アレルギー講演
- ・食物アレルギー対応料理教室
- ・試食、懇談会



調理環境のアレルゲン管理を徹底、
安心してご試食いただきました。



食物アレルギーを
お持ちのお子様
が参加

食物アレルギーねっと

2009年10月にリニューアル。
食物アレルギーに関する基礎情報に加え、
200以上の「安心レシピ」を掲載しています。



<http://www.food-allergy.jp/>

食物アレルギーに関する講演活動

様々な講演活動を通し、食物アレルギーに
関するお役立ち情報を発信しています。

「安心レシピ」
調理実演



全国自治体病院協議会
長野県支部栄養部会研修会にて

食品の食物アレルギー
管理について講演



流通様主催
食物アレルギー関連イベントにて

14

NH Nippon Ham Group
人輝く、食の未来



ポイント

専門技術認定者の活動

専門技術認定者は、事業所の技術指導、教育、基礎研修、専門研修の講師、品質監査で活動します。



品質監査での活動



事業所での技術指導・教育

15

品質保証技術向上のための人財育成

所定の成績を修めた受講者には、修了証を発行するとともに、日本ハムグループの人事情報システムに登録されます。本人のモチベーション向上と、グループ内での人財育成の進捗状況を把握しています。



16

知識 eラーニング



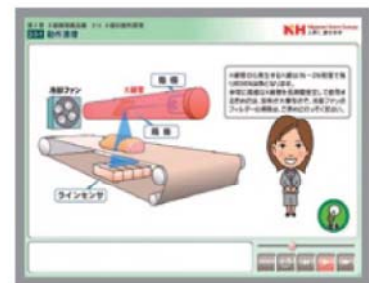
独自のコンテンツを制作し、海外を含むグループ全社に均一な教材を提供。基礎知識については、eラーニングで学習することで、業務に関わるあらゆる人が学習する機会を得られます。WEBテストを行い、所定の成績を修めた者に修了証を授与します。

コンテンツ

- ・品質保証の基礎
- ・QC手法
- ・異物検査機器
- ・食品の法令・表示
- ・洗浄技術
- ・微生物検査
- ・防虫管理 など



食品の法令・表示



異物検査機器

17

基礎 基礎集合研修

独自のカリキュラムを作成し、座学と実習、事後課題を通して技術の修得と知識・技能の定着を図ります。
事後課題において一定の成果を出した者のみに修了認定を行います。



防虫技術研修



微生物検査技術研修



異物検査機器研修

専門 専門技術研修 <認定試験>

全グループ会社から選抜され、高い技能を修得し最先端を行く技術者の養成が行われます。独自の試験制度をクリアした人材は専門技術者として認定されます。第三者または同等の資格者が客観的評価を実施しています。



筆記試験



基礎知識、関係法令等eラーニング、基礎研修等より出題。

実技試験



基本操作、保守・安全、高等テクニックをケーススタディで出題。

能力試験



技術者としての問題解決力、指導力をディメンション評価。



- 品質監査時に並行して、品質に関する勉強会を実施しています。
- eラーニングについては、国内同様、海外事業所へも展開し、活用しています。

20

◎社外仕入先管理 4原則
(品質保証規程24項目 第9規程 社外仕入先管理 より)

NH Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

＜社外仕入先管理の4原則＞

社外仕入先の管理に当たっては、次の項目を守り、実施する。

1) 品質保証確認書

取引先の保証体制及び管理体制の確認

2) 安全検証チェックリスト

使用している原材料、商品規格、表示の適正、微生物検査、アレルギー検査などについて確認

3) 品質監査

導入時初回監査、定期監査の実施

4) 安全検査

原材料及び商品の安全確認(微生物、アレルギー、残留農薬、添加物等)

国内、海外とも原則として、最終的に製品の規格、開発に関わっている箇所(また、その販売者)が管理を行い、上記書類、監査等の計画を進めること。

21

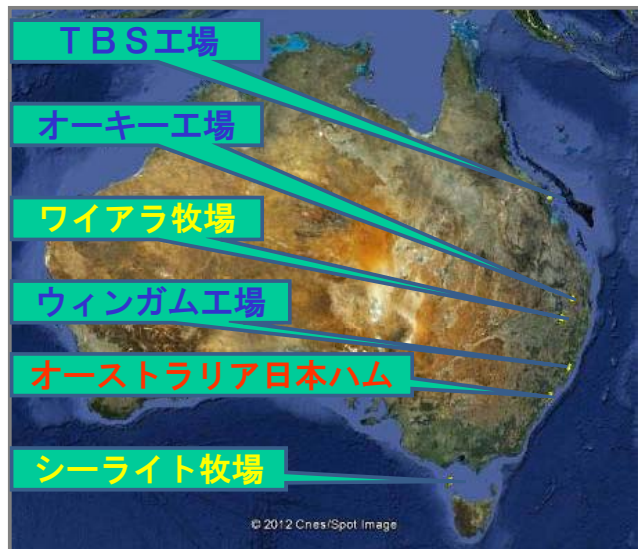
東海岸を拠点に牛の肥育・処理・輸出を行っています！

～育種・肥育～
・オーキーホールディングス
(シーライト牧場/ワイアラ牧場)

～処理～
・オーキー(Oakey)工場
・ウィンガム(Wingham)工場
・Thomas Borthwick & Sons工場

～輸出～
・オーストラリア日本ハム

～国内販売～
・日本ハムグループ



※オーストラリア日本ハムがオーストラリア国内事業全体の統括を行っております。

肥育から販売まで一貫体制を敷くことでお客様の様々なご要望にお応えします。

22

ワイアラ牧場紹介①



会社概要



グループ事業の生体供給を一手に担っています！

- 設立年度：1987年
- 肥育開始年度：1990年～
- 本社所在地：クイーンズランド州テキサス市 (Texas, QLD)-QLD州とNSW州の州境
- 事業規模
総敷地面積 — 5,316ヘクタール
最大肥育可能頭数 — 50,000頭 (ライセンスは75,000頭)
現在の肥育頭数 — 37,000頭(様々な要因で変動)
ベン総数 — 242ベン
穀物貯蔵可能数量 — 96,000トン
水年間使用可能数量—7,700メガリットル
- メリット：安心安全はもちろん、日本人の嗜好性に合わせた穀物肥育、計画的な数量生産が可能。

日本国内で取り扱うPBブランド牛はすべてワイアラ牧場で大切に育てられた牛です！

衛星写真



ブリスベンより車で約4時間。広大な土地でストレスを最小限に抑えた肥育が行われております。オーストラリア国内でも単独では最大級の規模を誇ります。上記写真は、敷地の一部。



23



ワイアラ牧場の特長



餌へのこだわり

与えられる餌は生育段階、ブランドにより6種類の餌が使い分けられています。

餌のメインとなる大麦・小麦は、消化を良くするため、蒸気でフレーク状にされ与えられます。

牧場内に持ち込まれる穀物は、トラックごとにすべてのサンプルが保管されると同時に外部機関で問題がないか調べられます。



牛への配慮

日中の強い日差し対策として日よけを設置。毎日、牛のストレスを軽減するため馬に乗った専門スタッフにより、ペン内の巡回が行われ、問題があればすぐに治療が行われます。



牛の飲料水

牛の飲料水は、牧場近くの地下水（帯水層より）をポンプで汲み上げて使用しています。定期的に水質検査、農薬、重金属の検査が行われます。



循環型農法の導入



環境への配慮

農場内で排出される糞・水（尿も含む）はそれぞれ牧場内の専用スペースに集められます。

糞・水ともに適切な処理が行われた後、牧場内の畑に肥料として施肥される他、肥料として社外にも販売されています。



食品として初めて「エコリーフ環境ラベル」を取得しました。（2007年12月20日）

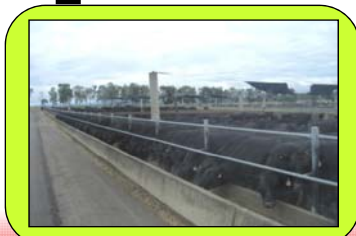
糞・尿



肥料

循環イメージ

飼料



オーキー工場紹介①



Nippon Ham Group
人輝く、食の未来



会社概要



グループ一貫生産体制の中心的な加工処理工場

- 創業年度：1958年～
- 日本ハムグループ：1987年～
- 本社所在地：クイーンズランド州オーキー市
(Oakey, QLD)-Toowoomba市より車で約30分

■事業規模

総敷地面積 — 307ヘクタール
最大屠畜可能頭数 — 1,154頭/日
現在の屠畜頭数 — 945頭/日 (様々な要因で変動)
従業員数 — 約730人

■冷蔵・冷凍能力

枝肉庫 — 1,260頭/日
冷蔵能力 — 8,200箱/日
冷凍能力 — ボックスフリーザー 5,760箱/日
— ブラストフリーザー 2,100箱/48時間
冷蔵保管能力 — 7,920箱
冷凍保管能力 — 26,640箱

■日本向け取り扱いPBブランド

大麦牛 オリーブ牛 ツウンバビーフ CBP

メリット：安心安全はもちろん、お客さまの要望に対して即座に対応することが可能。また計画的な数量生産が可能。

航空写真



工場概観



弊社で取り扱うPBブランド商品は、ワイアラ牧場からオーキー工場へ牛が運ばれ生産されます。

オーキー工場紹介②



Nippon Ham Group
人輝く、食の未来



受入から枝肉まで



牛の搬入

ワイアラ牧場より生産計画に基づいた頭数が工場にトラックで運ばれてきます。※PBブランド以外の商品は地元農家・せり場由来の牛の可能性あります。



屠畜

屠畜された牛は皮・内臓が処理された後、枝肉庫(0℃設定)で終日冷やし込み(18時間以上)が行われます。モモ中心温度20℃以下 表面温度7℃以下



内臓処理

枝肉になる際に発生する内臓は、即日加工されます。血を多く含むハラミ・サガリは、整形後すぐにはパッキングせず、終日冷蔵庫で冷却を行うことで、十分にドリップを抜き、次の日にパッキングを行います。(チルド流通商品に限る)



枝肉につけられるタグ



トレーサビリティ

屠畜順に耳につけられた電子タグを読み取り情報を保存することから工場でのトレースが始まります。





最先端のトレーサビリティシステム



枝肉の処理工程

前日に処理が終わり終日冷やし込みが行われた枝肉は次の日、抜骨・整形・梱包工程にまわされます。

バーコードの読み取り

まずはじめに、前日つけられてバーコードタグが専用機器でスキャンされます。

作業者のログイン

作業者は、個別に配られている電子タグを使い、各作業台でログインすることで、作業が可能となります。画面上にカットすべき商品とその規格が表示されます。

商品チェック

カットされた商品は、きちんと規格通り作業が行われているか梱包前に無作為にチェックが行われます。また必要な際は、商品別あるいは個人別まで指定してチェックすることが可能です。（個別指導が可能）

→作業者個人で差のない均一な商品の製造

商品の梱包

梱包者も画面の指示に従い、作業が進められます。バキューム商品（1P）はバーコードが貼られ、枝肉情報までトレースが可能です。

前日、枝肉につけられたタグ



25



衛生管理



清掃体制

作業終了後、毎日、屠畜ルームから梱包ルームまで約7~8時間掛け専門スタッフで清掃が行われます。



使用器具の取り扱い

作業で使用されたナイフ・まな板・防具類はすべて回収された後、専門スタッフにより洗浄され、翌日の業務開始まで厳重に管理されます。



自社検査室

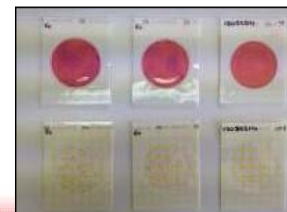
工場内には自社検査室を設けており、様々な検査が常時行われております。（根拠に基づく安全性の確保）

■主な業務内容

- ・工場内設備・機械・器具の衛生面での安全性の検証、確認
- ・枝肉、尿の衛生面での安全性の検証、確認
- ・製品の衛生面での安全性の検証、確認
- ・工場内で使用される水質安全性の確認（外部機関でも検査）
- ・工場内で使用される温度計の正確性の確認、調整

■検査項目

- ・一般細菌数（TPC）
- ・大腸菌（E Coli）
- ・大腸菌群（Coliform）
- ・サルモネラ菌（Salmonella）



26

大麦牛のご紹介



NH Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

オーストラリア産

おおむぎ

大麦牛

大麦育ちのおいしさ

特徴

導入する品種は世界的に評価の高い英国(肉用)種を主体にしております。大麦をメインにワイアラ牧場独自の配合飼料で丁寧に肥育しています。

20年以上に渡り培ってきた経験とノウハウのすべてを注ぎ込んだ珠玉ブランド。

日本ハムグループのオーストラリア牛肉生産事業の代名詞とも言えるブランドです。

ブランドコンセプト

～また食べたくなる飽きがこないお肉～

オーストラリア産牛肉のもつ良質な赤身と日本人が好むやわらかさと程よい脂のコーポレーションを追求した商品です。

肉質に定評のある英国種を主体に用い、オーストラリアの広大な土地で牛にストレスをできるだけ与えないよう細心の注意を払い生産を行っています。

穀物肥育期間 150日以上

日本にお肉が届くまでのすべての工程を
日本ハムグループで手掛けていま



※写真はイメージです

日本ハムグループ 直営
ワイアラ牧場 直送



ヘレフォード種(英国種の一つ)

日本ハムグループで丹精込めてお届けする“大麦牛”を是非ご賞味下さい。

30

オリーブ牛のご紹介



NH Nippon Ham Group
人輝く、食の未来



特徴

ワイアラ牧場独自の配合飼料に、特別にオリーブオイルを加えて仕上げています。

ブランドコンセプト

～小さな子供からお年寄りまで～

オーストラリア産牛肉の特徴とも言えるクセのない赤身に牧草飼育では決して真似できない、臭みのない良質の脂を程よく組み合わせることで、日本人好みのやわらかくジューシーな肉質を目指しました。

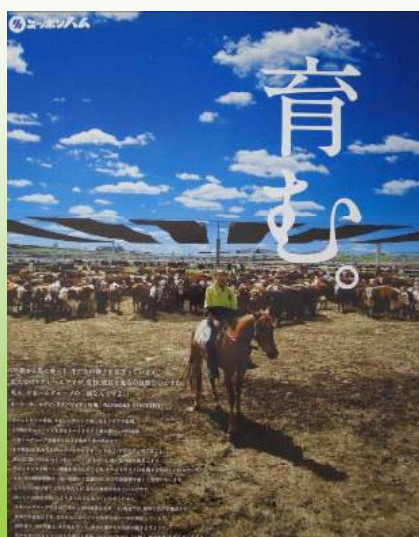
育ち盛りのお子様から、普段あまりお肉を口にされる機会の少ないお年寄りまで、幅広い方々に喜んで頂ける商品です。

開業当初より変わらない考え方

牛肉の生産を行う上で世界で1番安全な国(BSE発生件数ゼロ)と世界的に評価されているこのオーストラリアで、20年以上の歳月に渡り日本のノウハウも持ち込みながら牛肉の肥育事業を行って参りました。事業環境はその時々により大きく変化しますが、それでも変わらないもの。それは、「安全で安心なお肉を責任を持って、お客様の食卓までお届けする」ということです。

穀物肥育期間 112日以上

日本にお肉が届くまでのすべての工程を
日本ハムグループで手掛けています。



日本ハムグループ 直営
ワイアラ牧場 直送



※写真はイメージです

日本ハムグループ一丸となって一人でも多くの方に共感して頂けるような商品作りにこれからも努めて参ります。