



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はないのに、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はないのに、あたかも安く安い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

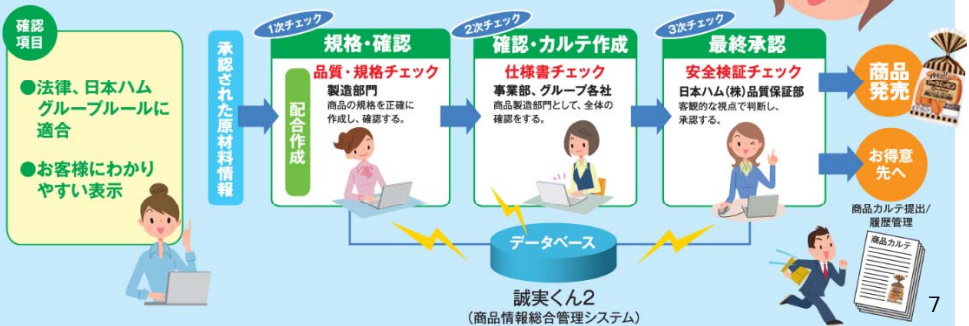
- <正確な情報>
 - 配合、規格
 - アレルゲン
 - 遺伝子組み換え情報
 - 食品添加物
- <資料>
 - 各種検査結果
 - 証明書 など



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。





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。

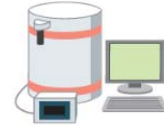
1 食品微生物



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

海外での農業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。

中国・天津龍泰分室 天津武清区

中国・威海品質保証センター 中国 山東省威海市

中央研究所 新築竣工済み

安全試験室 新築竣工済み

商品開発研究所 新築竣工済み

中国では、安全試験室の指導の下、2箇所の品質保証センターで、日本国内同等の検査を行っています。
・農薬等の残留検査
・食品添加物検査
・アレルギー検査

加工品の品質開発と検査部門。
・成分検査
・食品添加物検査
・アレルギー検査
・微生物検査
・衛生検査 など

食の安全確保に特化した検査部門。
・農薬等の残留検査
・アレルギー検査
・微生物検査
・放射性物質検査 など

日本ハムグループの研究の中核。
食の安全確保のための技術開発と
検査部門への技術移管。
・公認検査機関
・検査キットの開発 など

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

●賞味期限の確認検査



●工程検査



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

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。

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
- ・食塩
- ・たん白質 など
- ・脂肪
- ・亜硝酸根

●官能検査



- ・外観
- ・色沢
- ・肉質
- ・香味 など