

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)

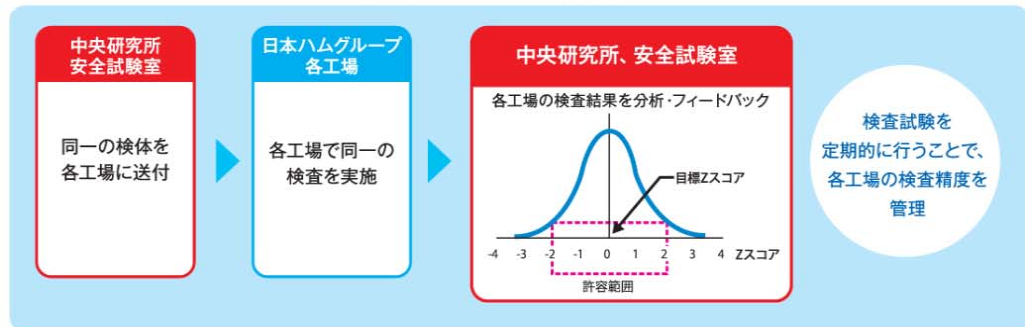
成分検査

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

NH Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

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活用
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

食品の食物アレルゲン
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。



知識 eラーニング



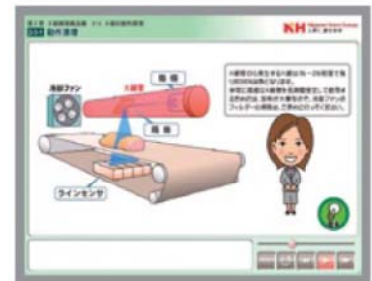
独自のコンテンツを制作し、海外を含むグループ全社に均一な教材を提供。基礎知識については、eラーニングで学習することで、業務に関わるあらゆる人が学習する機会を得られます。WEBテストを行い、所定の成績を修めた者に修了証を授与します。

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