



安全・安心で高品質な製品の提供

すべてのお客様に安全・安心で高品質な製品を提供します

食品安全・品質基本方針

- ① 昭和産業グループが製造・販売を行うすべての製品・商品について、食品衛生法などの関係法令を遵守します。
- ② 製品の安全性を確保するために、常にお客様の視点に立ち、製造設備・機器の衛生管理の向上と信頼性の確保に努め、HACCP管理^{*1}に基づき食品汚染等の危害発生を防止します。
- ③ 不測の事態が生じた場合は、お客様の安全を最優先に考えて、危機管理対応ルールに則った、迅速かつ透明性の高い行動を取ります。
- ④ 原材料の入庫から製品の製造・出荷・流通に至る、全段階での品質管理の向上と、トレーサビリティの確保を図り、製品事故の未然防止に努めます。
- ⑤ 市場やお客様のニーズを捉え、昭和産業グループの特徴を活かした価値の高い製品の開発に注力します。

安全・安心に対する取り組み

食品安全・品質マネジメントシステム

昭和産業では、「非リスク3原則」の考え方を基本とし、原料の調達段階から、出荷までの工程での各種基準の見直しや製造環境のレベル向上を目指した活動をしています。

「非リスク3原則」とは……

原則① 原材料の調達段階では……

「問題のあるものを持ち込まない」

原則② 工場の製造段階では……

「問題のある製品を作らない」

原則③ 出荷の段階では……

「問題のある製品を持ち出さない」

この3原則を確実に実行し、より良い仕組みとしていくために、「食品安全・品質マネジメントシステム」を運用しています。

これは、「HACCP^{*1}」を柱として「ISO22000^{*2}」「FSSC 22000^{*3}」「ISO9001^{*4}」「AIB フードセーフティシステム^{*5}」を包括した当社独自の仕組みです。

- ※1…HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) 管理：原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視し、人に危害を与える製品の出荷を未然に防ぐシステムです。
- ※2…ISO22000：安全な食品の生産、流通、販売を目的とした食品安全マネジメントシステムの国際規格です。
- ※3…FSSC22000：FSSC (Food Safety System Certification) 22000：ISO22000をベースに、食品安全を担保するために遵守すべき事項を明確化した食品安全システムの国際規格です。

製品回収等緊急時の体制

昭和産業では、非リスク3原則に基づいてお客様に製品をお届けしていますが、不測の事態によって安全・安心の懸念が生じる場合に備えて、製品回収の仕組みを構築しています。

製品安全にかかわる不測の事態が起きた場合には、緊急製品安全委員会を開き、対応を検討します。そして、お客様への健康被害が想定される時や法令違反が疑われる場合は、製品の回収を決定し、社告やホームページなどでお客様にお知らせするとともに、行政やマスコミに連絡を行う体制をとっています。

- ※4…ISO9001：品質マネジメントシステムの国際規格です。
- ※5…AIB (American Institute of Baking) フードセーフティシステム：安全な食品を製造するためのガイドラインであるGMP (適正製造規範) を重視した「AIB 食品安全統合基準」に則り、外部監査員が工場の現場検査を行う仕組みです。2009年1月より、フードディフェンス (食品防御) の考え方も取り入れた新基準が適用され、以下の5項目の観点から監査が行われます。
- 作業方法と従業員規範
 - 食品安全のためのメンテナンス
 - 清掃活動
 - 総合的有害生物管理
 - 前提条件と食品安全プログラムの妥当性

非リスク3原則に基づく取り組み

非リスク3原則の考え方に基づいて、安全・安心の確保に努めています

原則1 問題のあるものを持ち込まない

● 原材料の受け入れ時の取り組み ●

安全な原料を使うための取り組みとして、主原料の生産地の生産状況についての情報収集、原料の特徴に応じたモニタリング検査などを継続的に行い、受け入れ時の検査を徹底して実施しています。

また、副原料については、品質保証書を精査して安全・品質の確認を行うとともに、製造工場の現場調査を通して、昭和産業の安全にかかわる考え方を理解した上で、改善に取り組んでいただいています。また、容器包装資材についても、同様の考え方で確認しています。

これらの活動を継続的に行うことで、さらなる安全・安心及び品質の向上に努めていきます。

副原料工場のチェックリスト

- ＜チェック項目＞
- 企業理念、会社方針
- 品質保証マネジメントシステムの構築
- CSR 推進状況
- 製品の合否判断の体制
- 製品品質管理体制
- 製品表示確認体制
- 製品トレーサビリティ体制
- フードディフェンス体制
- 従業員教育体制
- 従業員の衛生管理体制
- 使用原材料の受入管理体制
- 製品の工程管理体制
- 作業施設の衛生管理体制

● フードディフェンス (食品防御) への取り組み ●

人による意図的な食品事故を防ぐ取り組みとして、フードディフェンスプログラムを構築しています。ソフト面からの取り組みとして、自社及び全グループ会社工場従業員に対するフードセーフティとフードディフェンスの講習会を行いました。ハード面からの取り組みとして、自社工場の構内や工場建屋へ許可された人や車以外には入れないように、入口の最小化やアクセス制限するための個人認証システムを導入しました。また工場内部には、画像データを記録・保管できるカメラシステムを導入しています。これらのシステムは、グループ会社での導入も進めております。



フードセーフティ・ディフェンス講習会

フードセーフティ・ディフェンス講習会

- ※目次※
- ・食品工場の従業員が守らなければならないこと
 - ・作業中の心得
 - ・食品工場の設備として必要なこと
 - ・異物混入とは？
 - ・食品会社に要求される対応
 - ・食品での最近の社会的事件
 - ・フードディフェンスとは？
 - ・昭和産業の取り組み
 - ・フードチェーンにおける防御・対策
 - ・フードディフェンスで守るものは？
 - ・内部通報制度 (通称：ホットライン)

フードセーフティ・ディフェンス講習会資料

原則2 問題のある製品を作らない

食中毒・感染症に対する取り組み

昭和産業グループでは、製品が食中毒菌等に汚染されることのないよう、全社員を対象に、定期的に保菌検査を実施しています。また、食中毒やノロウイルス等の感染症にかかった社員が食品製造にかかわることのないよう、保菌や疑わしい症状が認められた場合のルールを決めて、運用しています。工場来場者に対しても来場時に聞き取りによる健康状態を確認、機器による体温確認等を実施しています。

HACCPやAIBの考え方の導入

昭和産業では、「HACCP」管理を加えた昭和産業独自の「食品安全・品質マネジメントシステム」を構築し、製造現場の清掃、設備の改善・メンテナンス、従業員の衛生等の管理を行っています。

原料から製品までのすべての工程や作業の一つひとつを現場で確認して、安全な原料から安全な製品を出荷するまでの手順を整備しています。この手順を全従業員が遵守し、間違いなく製造を進めることで、より一層安全で高品質な製品を製造することができます。

監査活動

「食品安全・品質マネジメントシステム」では、現場重視の監査活動を進めています。工程図や手順書を見ながら現場を巡回し、工程の管理が手順通り進められているか、記録はとられているか、記録の内容に問題はないか、そして、設計通り安全で高品質の製品が、安定して製造されているか、細やかに目を配り、厳しくチェックします。

問題点が見つかった場合は、必ず原因を突き止め、仕組みを改善します。このような活動を通して、「食品安全・品質マネジメントシステム」の品質も向上させています。



監査活動(工場工程)



監査活動(工場倉庫)

昭和産業	認証取得・国際的基準への取り組み状況
鹿島工場	ISO22000 FSSC22000(糖質工場 [※] 、製油充填工場、潮来ミックス工場) AIBフードセーフティシステム(製粉工場、たん白工場、製油充填工場、穀物サイロ、潮来ミックス工場)
神戸工場	ISO22000 FSSC22000(製油充填工場、ミックス工場) AIBフードセーフティシステム(製粉工場、ミックス工場、製油充填工場)
船橋工場	ISO22000 FSSC22000(ミックス工場、パスタ工場) AIBフードセーフティシステム(製粉工場、ミックス工場、パスタ工場)
総合研究所	ISO22000
商品開発センター	ISO22000
本社技術部門	ISO22000

グループ会社	認証取得・国際的基準への取り組み状況
敷島スターチ(株)	ISO22000、FSSC22000 ^(※)
奥本製粉(株)	ISO22000 AIBフードセーフティシステム(製粉工場、ミックス第一工場、二色工場、パスタ工場)
木田製粉(株)	ISO22000、AIBフードセーフティシステム
(株)内外製粉	ISO22000、AIBフードセーフティシステム
セントラル製粉(株)	ISO22000、AIBフードセーフティシステム
昭和鶏卵(株)	ISO9001(三芳事業所)
昭和冷凍食品(株)	ISO22000、FSSC22000
(株)ショウレイ	ISO9001
田中製館(株)	ISO22000
東葛食品(株)	ISO9001

※：特定の工程
● 認証制度等の説明は11ページに記載しています。



食品安全マネジメントシステム認証書

グループ会社品質管理技術研修会

昭和産業グループとして、安全な製品をお客様に届けるため、食品製造を行っているグループ会社の品質管理担当者が集まる研修会を開催しています。本年度は、参加者全員で昭和冷凍食品の製造・品質管理の現場を確認後、改善提案、自社の課題等の情報交換を行いました。また、グループ会社の品質管理担当者による分析検査精度の手合せ教育及び力量評価を行い、技術の向上を図っています。



技術研修会

海外関連会社への衛生・品質向上の取り組み

昭和産業グループとして、安全な製品をお客様に届けるため、食品製造を行っている海外関連会社に対して、生産・開発・販売・品質保証のメンバーでプロジェクトを作り、衛生・品質に関する技術指導を現地で行っています。



技術指導

原則3 問題のある製品を持ち出さない

物流での取り組み

昭和産業の製品は、お客様へ直送のほか、流通卸会社の倉庫で保管後、出荷されます。自社及び流通卸会社に対し、定期的に食品安全・品質面での管理状況を調査・指導することにより、フードチェーン全体での品質保証体制の向上に努めています。

出荷製品の安全対策

ローリー車・専用船で出荷する製品は、工場を出てからお客様に納品するまでの間に異物混入等の事故が起こらないように、タンクに施錠または封印などの安全対策を徹底しています。また、異物が混入しにくい構造のローリー車を導入したり、積み下ろし時の作業時には専用の作業着を着用するなど、異物混入防止対策も取っています。



ローリー車の封印(ホース取り付け口)



ローリー車の封印(ホース取り付け口、外カバー)

TOPICS (2015年度の特徴的な取り組み)



食品安全安心・環境貢献賞授賞式

2015年度は、近年食品工場で重要視されているフードディフェンスの対策について、昭和産業グループ全体で、ソフト面及びハード面から重点的に取り組みました。特にソフト面では、グループ全体で従業員全員に対するフードセーフティとフードディフェンスの講習会を実施し、食品安全の重要性の教育や、従業員の目から見た自社への改善要望のヒアリングを実施しました。(12ページ：フードディフェンス(食品防御)への取り組みも合わせてご参照願います)。

また、食品安全の国際規格であるFSSC22000の認証範囲拡大に取り組みました。鹿島工場(製油充填工場、潮来ミックス分工場(糖質工場は取得済み))、神戸工場(製油充填工場、ミックス工場)、船橋工場(パスタ工場(ミックス工場は取得済み))で、新たに認証を取得しました。これまでの「穀物ソリューション・カンパニーにおける安全・安心の追求と人材育成」が評価され、日本食糧新聞社制定の「食品安全安心・環境貢献賞(第24回)」を受賞しました。