

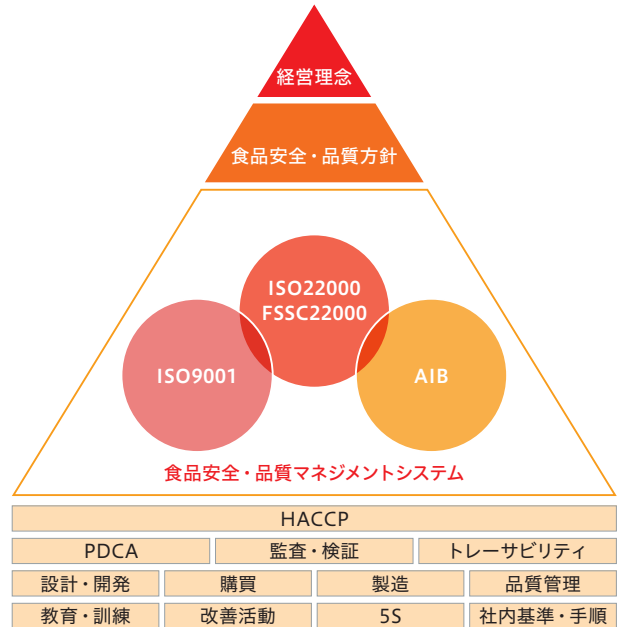
安全・安心・安定供給の確保

食品安全・品質マネジメントシステムの強化

当社グループは、「安全・安心3原則」を定め、これを確実に実行していくために、独自の「食品安全・品質マネジメントシステム (FSQMS)」を運用しています。このシステムは「HACCP^{※1}」を柱として「ISO22000^{※2}」「FSSC22000^{※3}」「ISO9001^{※4}」「AIBフードセーフティシステム^{※5}」の仕組みを全て取り入れ、効率的な運用ができるよう当社グループ独自に再構築したものです。このFSQMSの考え方は、グループ会社にも適用しており、内部監査や講習会、精度管理、品質管理技術研修会などを通じて、グループ会社全体、さらにグループ会社の運送会社までを含むサプライチェーンの底上げも行いながら、考え方の浸透や力量の維持・向上を図っています。

また、講習会や研修会は、リモートやWEB、録画視聴形式なども取り入れながら、時間、場所や人数にとらわれることなく受講が可能な機会を設ける工夫を行っています。

さらに、海外事業拡大に向けての海外法規制調査体制の構築、新規事業拡大に向けてのアグリ事業や冷凍食品、化粧品素材の品質保証体制の強化を行っています。



※1 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : 原料の入荷から製造・出荷までの全ての工程において、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

※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

※3 FSSC22000 (Food Safety System Certification 22000) : ISO22000をベースに、食品の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

※4 ISO9001 : 品質マネジメントシステムの国際規格

※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。フードディフェンス (食品防御) の考え方も取り入れた、以下の5項目の観点から監査が行われる。 ● 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

安全・安心3原則

当社グループは「安全・安心3原則」の考え方を基本とし、原材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。

● 安全・安心3原則

原則① 原材料の調達段階 問題のあるものを持ち込まない	原則② 工場の製造段階 問題のある製品を作らない	原則③ 出荷の段階 問題のある製品を持ち出さない
<ul style="list-style-type: none"> ・ サプライヤー管理 主原料の現地調査 副原料の工場調査 包装資材の工場調査 ・ 品質保証書の精査 ・ 受入原料の品質検査 ・ フードディフェンス設備の導入 ・ 従業員の健康管理 食中毒・感染症への対応 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新製品開発のリスクアセスメント ・ トレーサビリティシステムの強化 ・ FSQMS 検証活動 自工場への監査活動 グループ会社への巡視活動 ・ 品質管理者への教育 分析技術 (精度管理) 官能評価 (味覚嗅覚試験) グループ会社への研修 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自社倉庫の監査 ・ 流通保管倉庫の調査・指導 ・ 積込時、納品時の異物混入防止 ・ ローリー車の施錠・封印 ・ 運転手などの作業者への教育 ・ 海外生産拠点の衛生・品質向上活動