

品質情報管理に関する取組事例



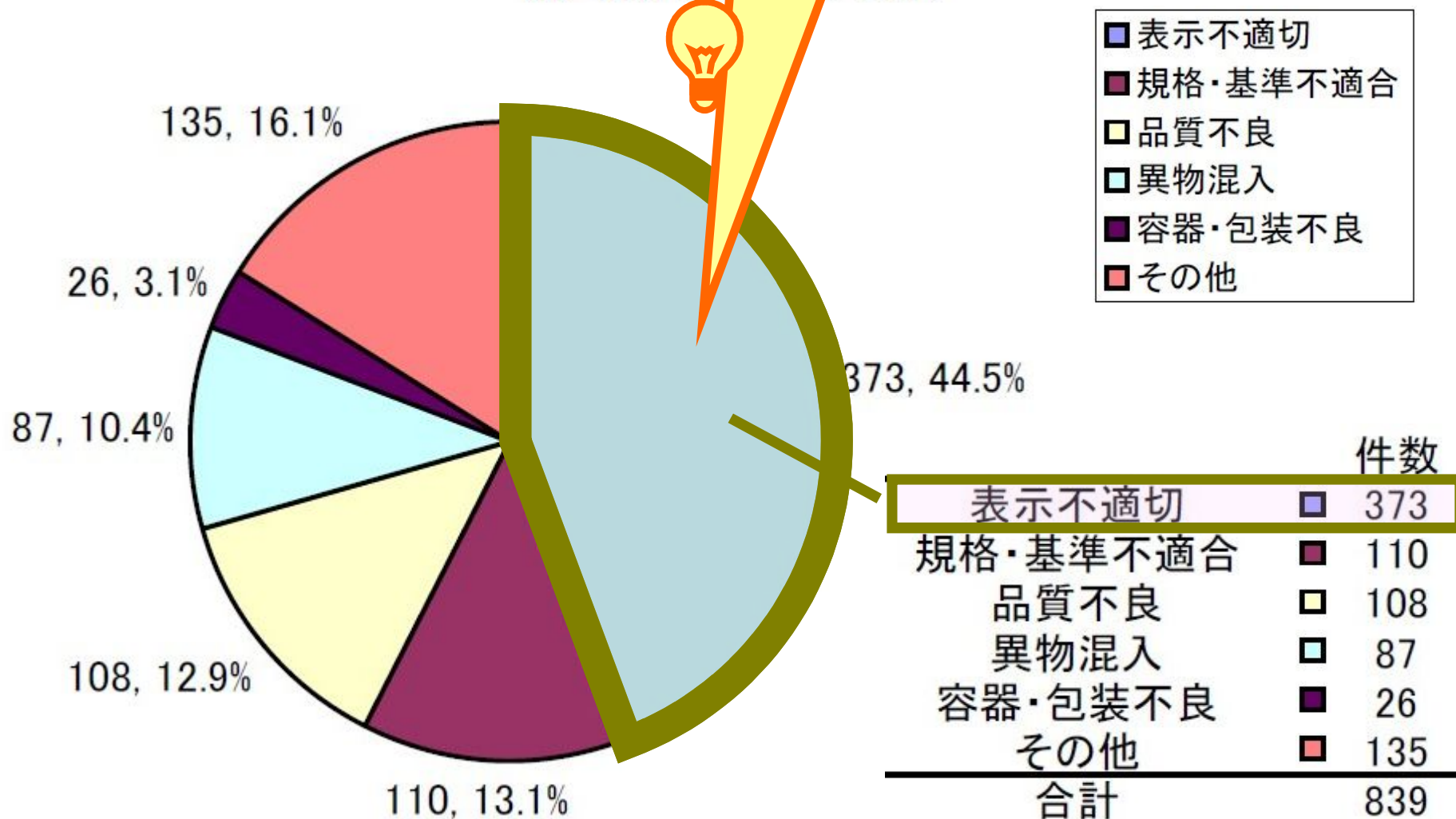
株式会社ニチレイフーズ
品質保証部

食品を取り巻く外部環境...

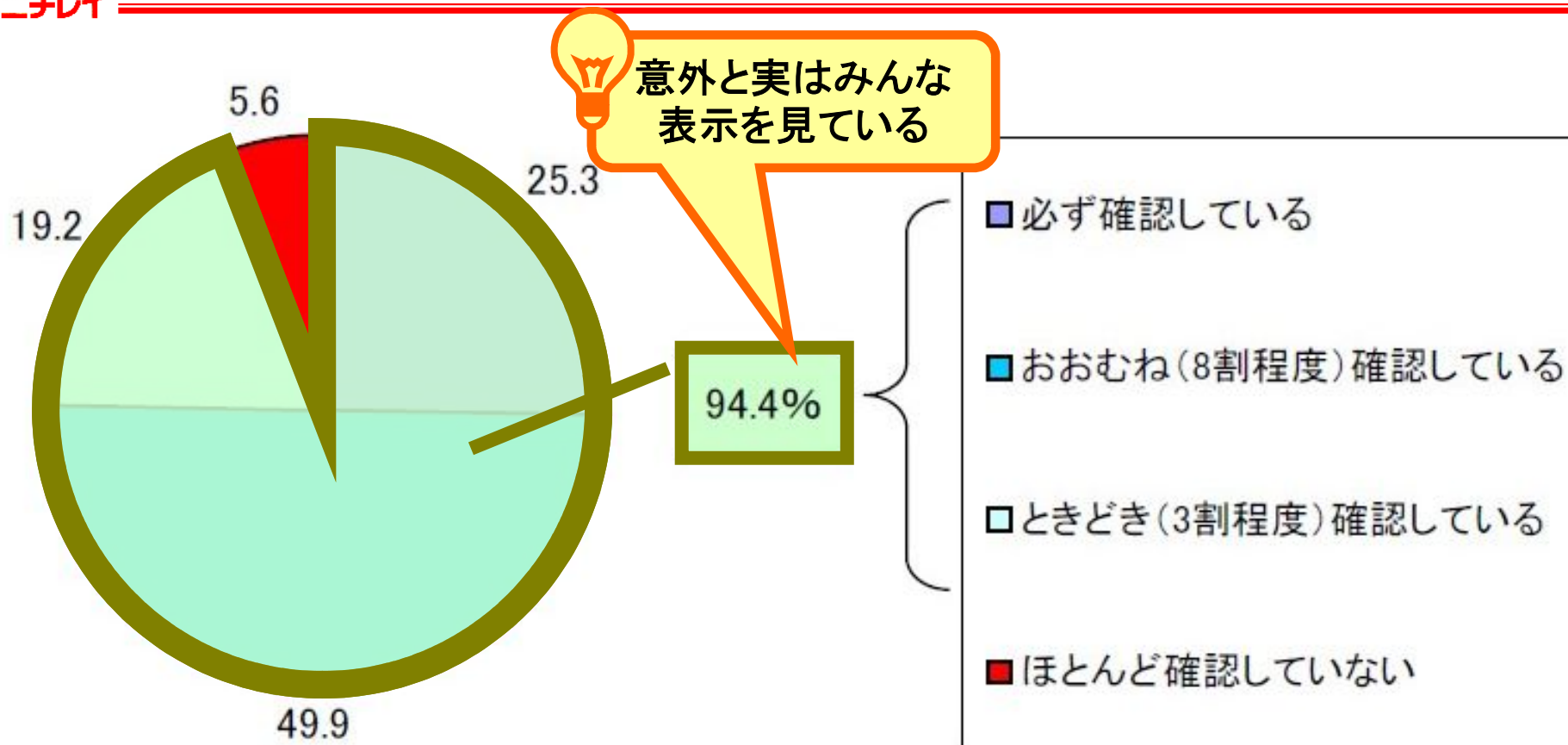
自主回収の原因は...ほとんどが食品表示の不適切！！

表示不適切による
回収が圧倒的!!

原因別



生活者の多くは食品の表示を確認している！

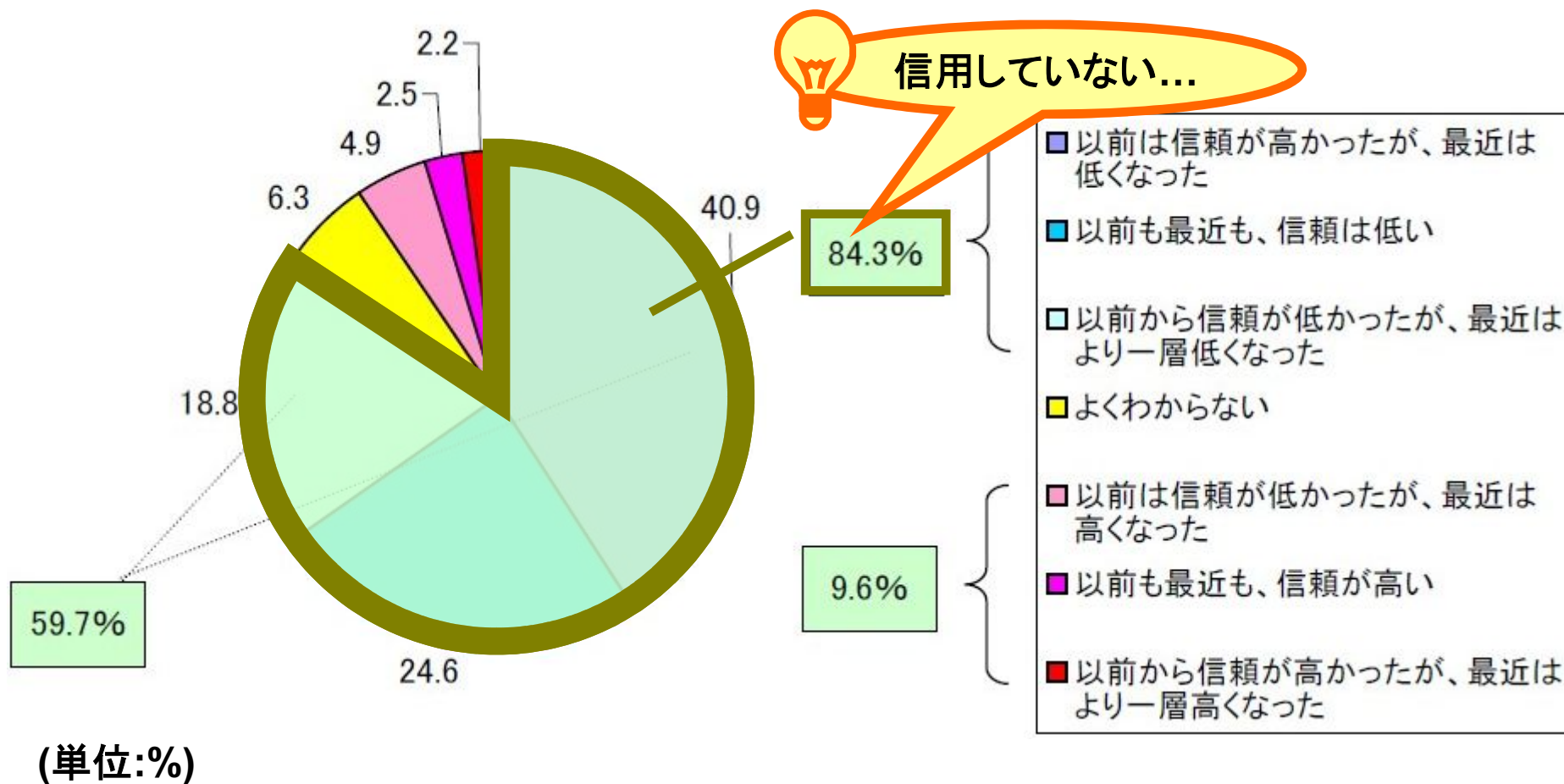


(単位:%)

食品表示を確認している生活者はおおむね **95%**。

食品表示の注目度の高さ、重要性が伺える。

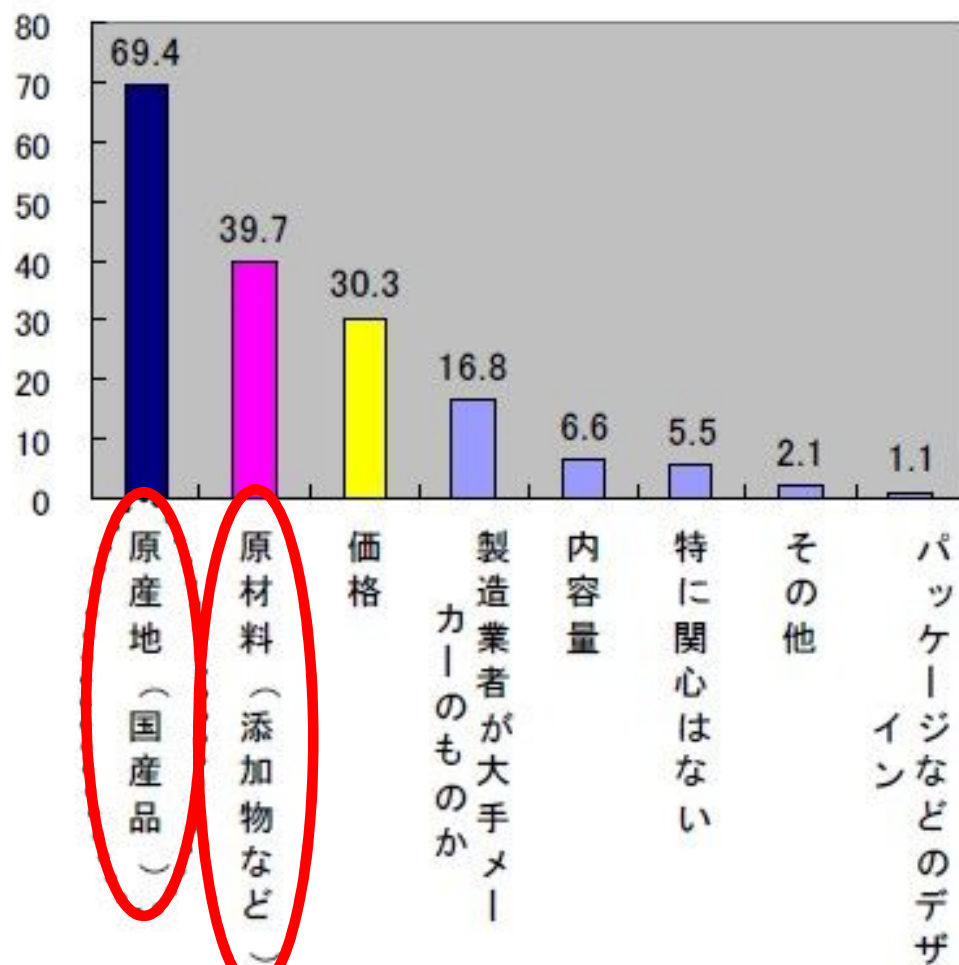
表示を確認しているが...その信頼性は低い



多くの人が食品表示を確認するが、その信頼性は低くなってしまっている。

冷凍食品購入時に重視する表示は？

冷凍食品を購入する場合に重視する事項
(複数回答、単位：%)



【冷凍食品購入時に重視する項目】

①原産地 (69.4%)

②原材料 (39.7%)

いずれも表示に関わる内容である

購入する際は
「表示」を重要な情報源としている!!

食品企業の商品情報の開示のあり方 検討会（農林水産省）



- ・ **意義**：消費者ニーズに対応して、義務表示以外の手段も活用した情報提供が求められている。消費者の信頼感の醸成につながる。
- ・ **消費者の求める商品情報**：個人の関心に応じて多様であるが、健康や安全性に関する情報への関心は高い。
- ・ **情報の正確性確保**：提供する情報について、根拠を持って情報提供を行うこと。
- ＊ 消費者が商品情報の意味を正確に理解し活用する能力を向上させるために、消費者自らの取組のほか、生産者、食品事業者、政府のそれぞれ役割に応じた取組が必要である。

食品安全管理に対応する 組織について



組織と役割

ニチレイ(持株会社)

- ・経営監査部
- ・品質保証部(食品安全センター)
- ・広報IRサポート部

ニチレイフーズ(事業会社)

〈取締役会の諮問機関〉

品質保証委員会、リスクマネジメント委員会

〈部・グループ〉

- ・品質保証部:
 - ①企画監査グループ
 - ②表示規格グループ
 - ③品質管理(改善推進)グループ
 - ④生産情報(品質情報)センター



NF品質保証部の組織について

品質関連業務の監視・指導・情報管理を統合強化

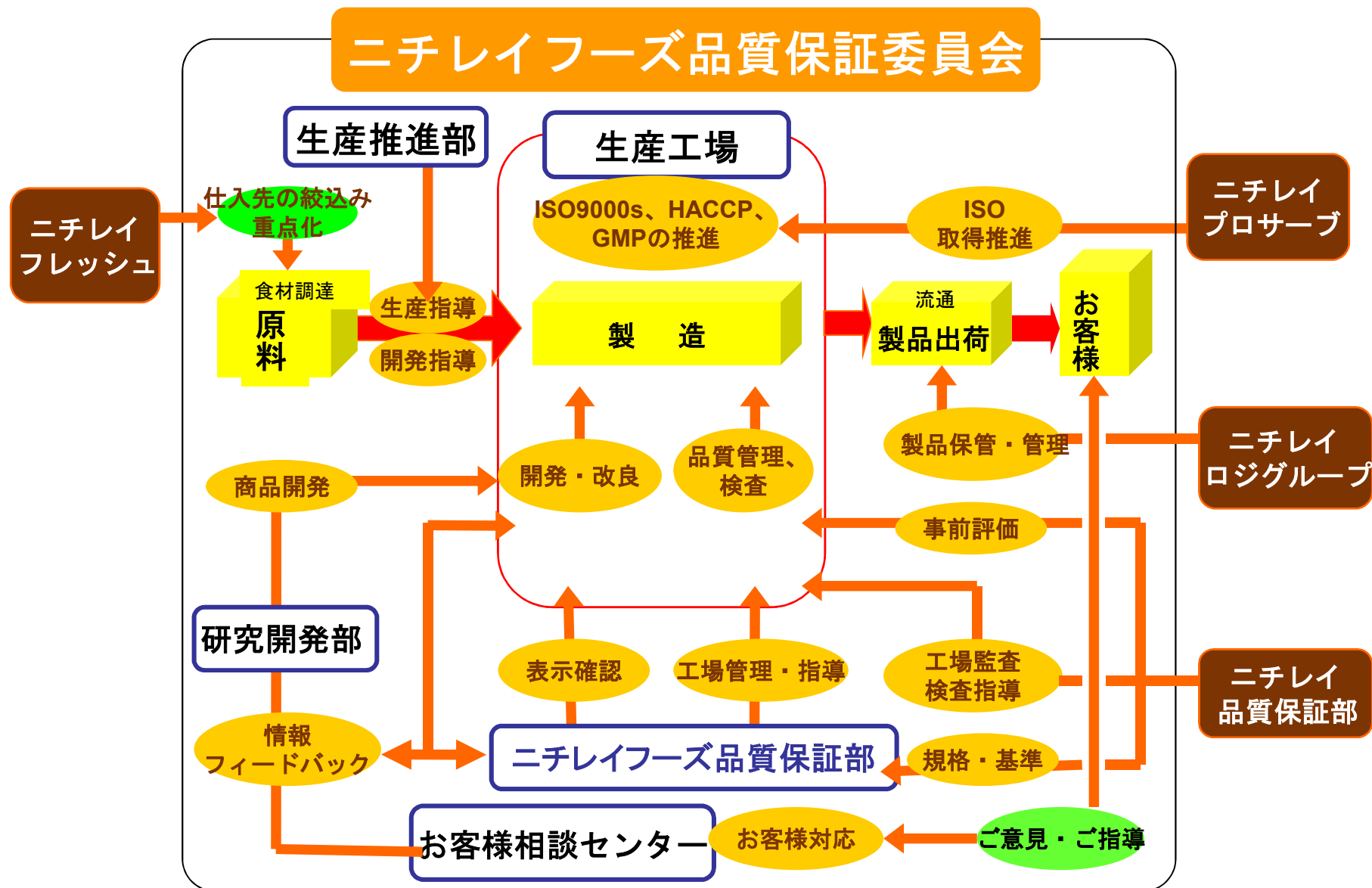
- **企画監査G**: NF品質基準・ルール管理、工場監査、
情報収集・調査、NF品質保証委員会事務局
- **表示規格G**: 商品等の表示審査、商品規格チェック、
特色のある原材料審査
- **品質管理G**: クレーム等問合せ対応
大手得意先監査の対応
生産委託工場に対する指導、営業支援
- **生産情報C**: 原材料規格及び商品規格に関する情報DB、
製造仕様の管理、社内外への情報発信
(詳細は別途)

品質保証・情報管理の 体制について



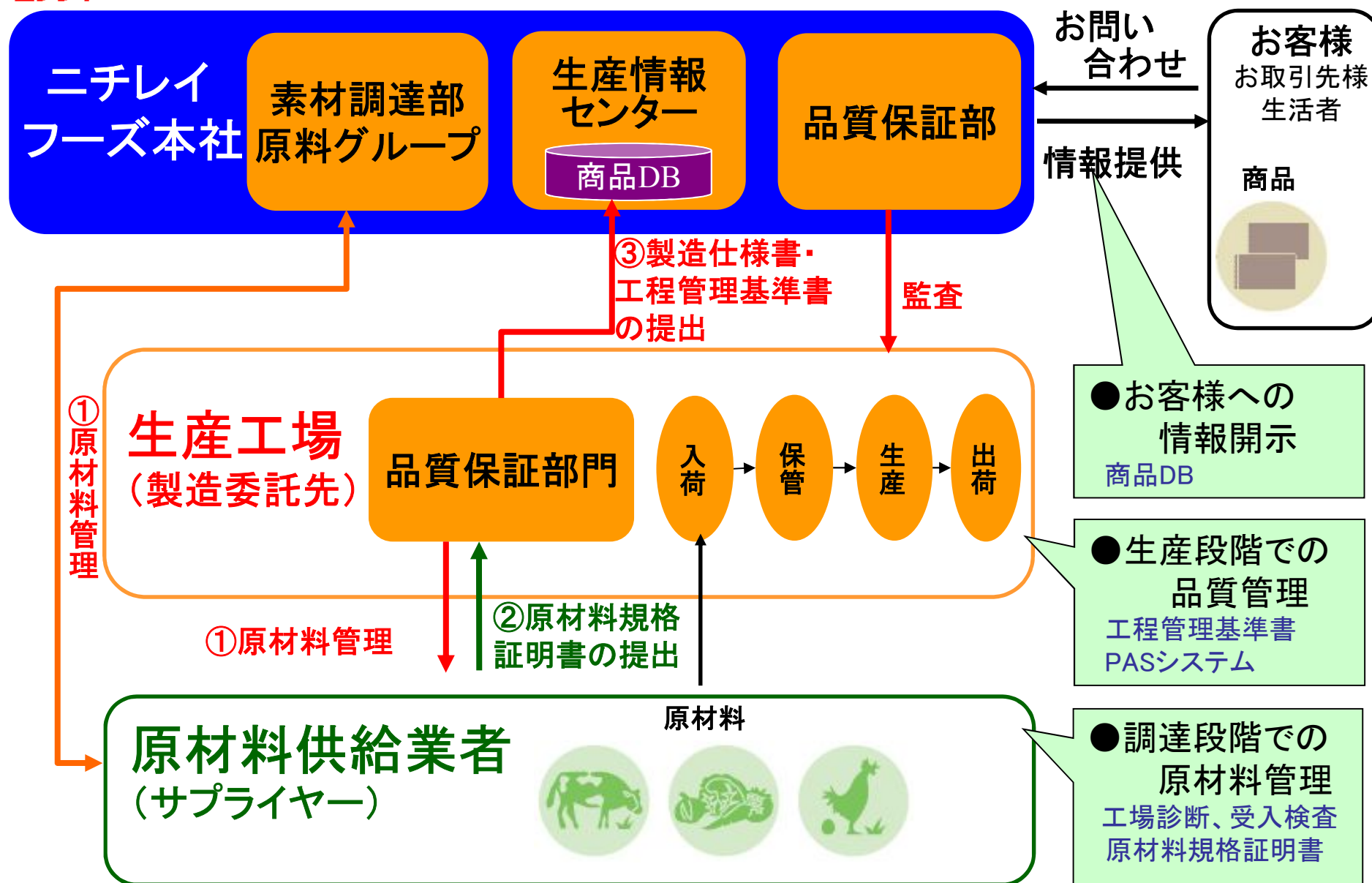


ニチレイフーズ品質保証体制





ニチレイフーズの品質管理概念図

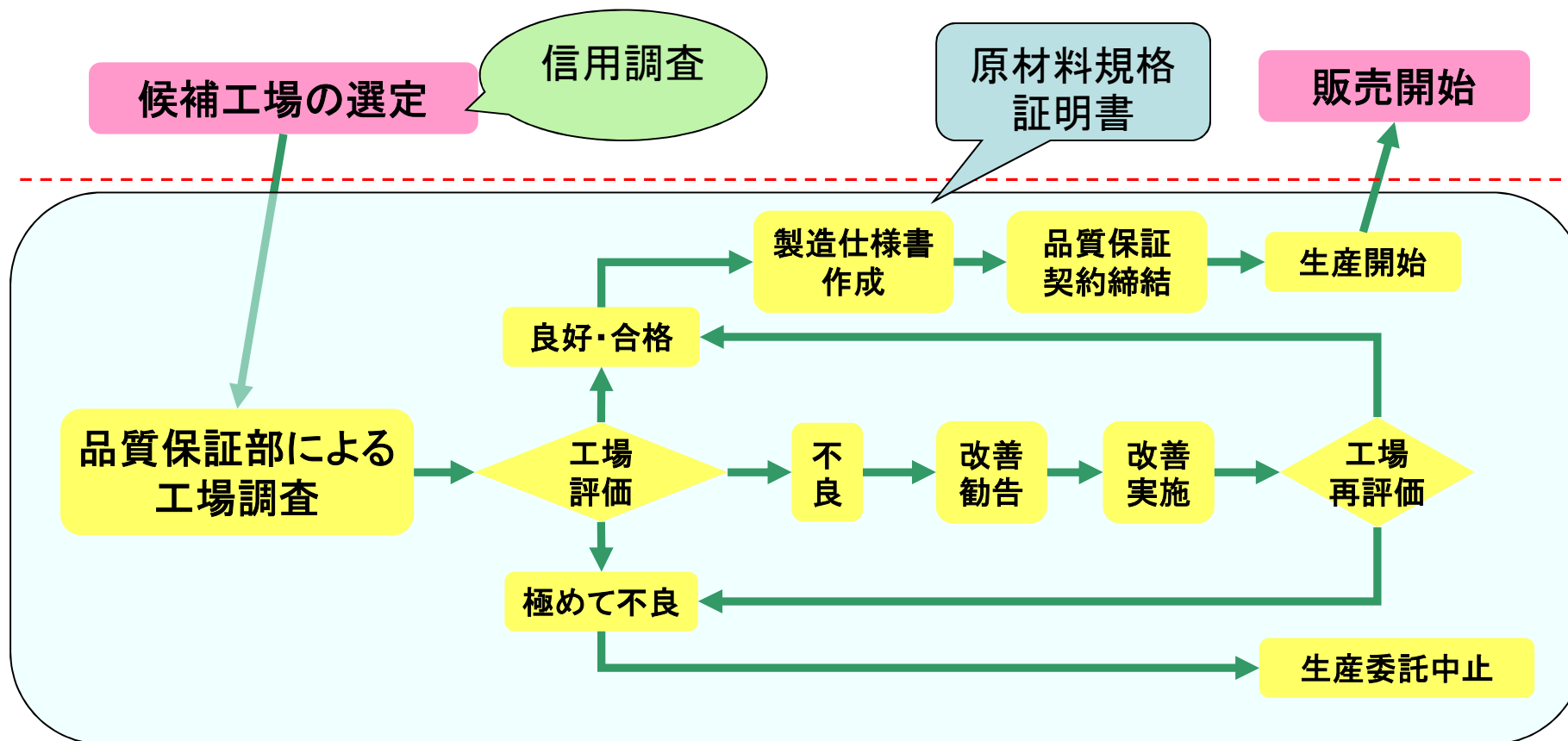




生産委託工場事前評価の仕組み

信用調査及び工場事前評価(品質保証)と改善

- ・生産開始に当たっては、候補工場に対し、品質保証部門が独立した立場から現地の工場の施設・設備、生産・品質管理体制などを調査し、一定の基準を満たした工場でのみ生産を行う



①調達段階での管理

～サプライヤー・原材料管理～

工場診断

生産工場並びに関係部署にて共通のツール・基準でサプライヤー工場の診断を実施（工場診断士）

受入検査

受入検査情報は全て記録化しサプライヤーの判断基準とする



原材料入荷



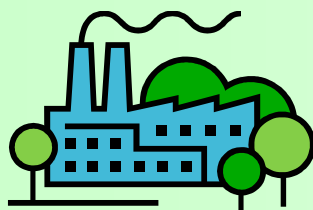
受入検査

（「原材料別基準」に基づき異物、外観、官能検査等）

判断

合格＝使用許可
不合格＝全量選別して使用、
もしくは返品等

受入検査結果の情報は定期的にフィードバックする



食品工場



サプライヤー

常に情報共有をすることで、
原料事情の把握が
でき、よりよい品質の原料の
調達につなげていく。

受入検査情報に基づき改善を要求する



通常取引



受入検査
の結果が
良好



サプライヤー

受入検査
の結果が
不良



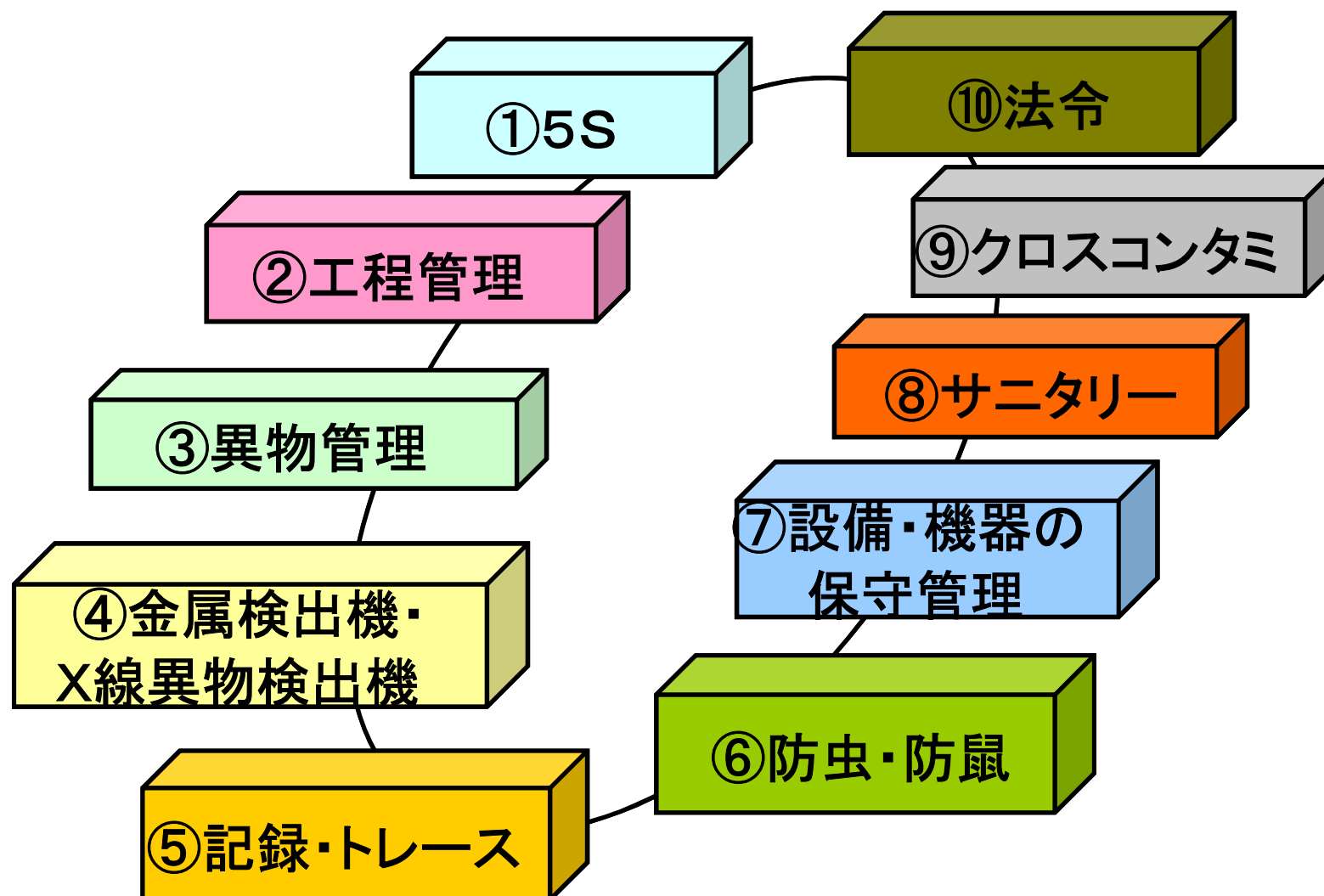
改善サイクル



②生産段階での管理

～工場・工程管理～

生産段階での品質管理





トレーサビリティの目的

1. 事故発生時の被害拡散回避

事故が発生したとき、原因を把握し、同様の問題を抱える商品特定、速やかに回収することで消費者への危害拡散を最小限に止める。

2. お客様への情報提供による信頼確保

消費者が求める商品情報を提供することで、企業に対する信頼性を向上する。



製品情報の登録

●原材料情報の把握

1. 3次原材料に至るまでの添加物、アレルギー、原産地、GMOなど

製品	1次原材料	2次原材料	3次原材料	
チョコレートケーキ	チョコレート	カカオマス 脱脂粉乳 レシチン 香料	カカオ 牛乳 大豆 香気成分、溶剤	<div>← 原産地</div> <div>← GMO</div> <div>← 正確な物質名</div>

2. 製造工程
3. 包装形態
4. 理化学的性質
5. 微生物学的性質

The image shows a 'CERTIFICATE OF INGREDIENTS STANDARD' form. It includes a header with the Nishinoya logo and a title box. Below the header, there are several sections for data entry, including 'Basic Information', 'Ingredient Details', and 'Certification'. A red box highlights the '原料規格証明書' (Raw Material Specification Certificate) section.



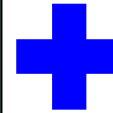
製品情報の登録

[原材料情報]



[製造情報]

商品配合
基準



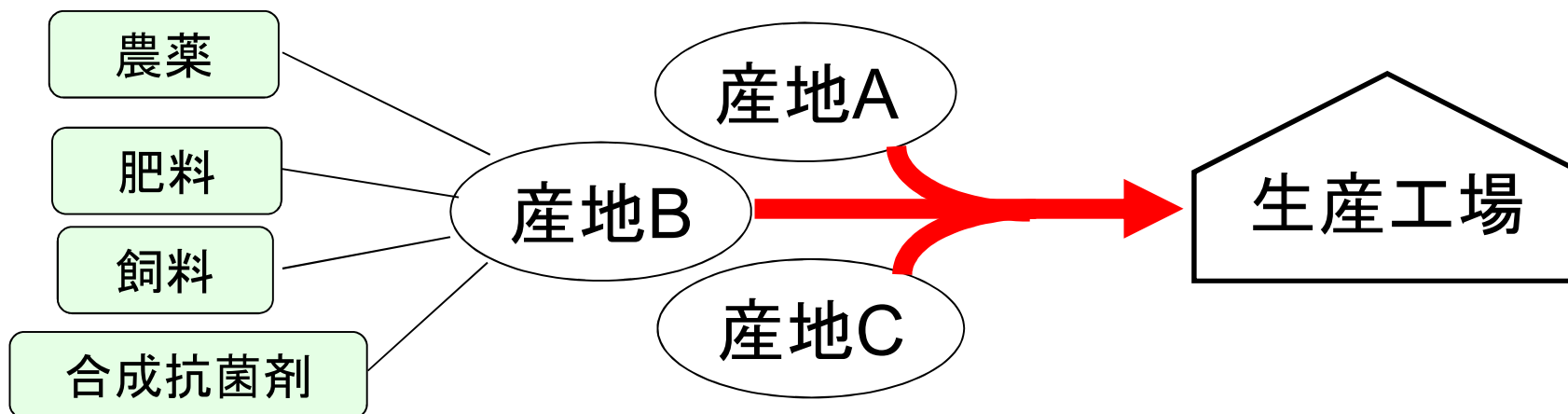
工程管理基準
HACCP

データベース
入力



生産履歴の把握

●原材料の生産履歴

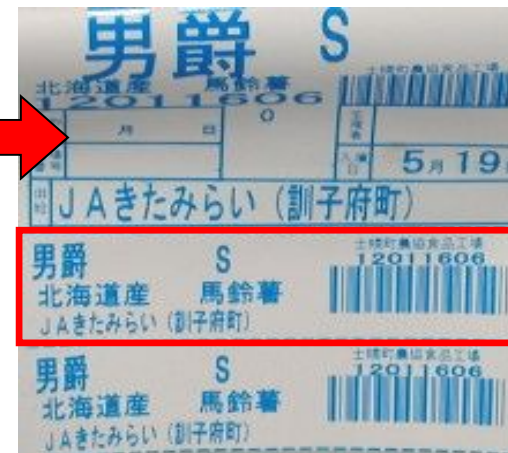
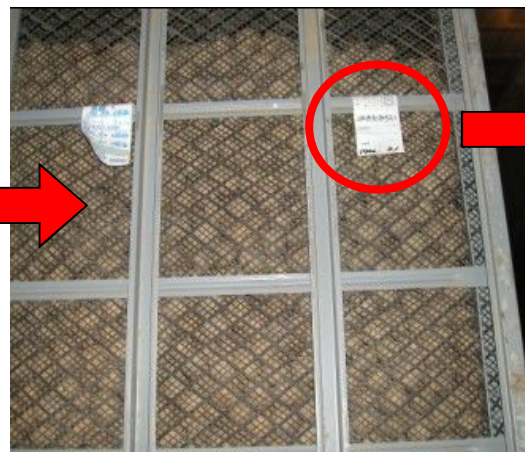




生産履歴の把握

● 原材料の生産履歴

例：ポテトコロッケの原材料(じゃがいも)



▲コンテナ単位でバーコード(生産地情報)をつけて納品される

[3つ原産地のじゃがいもを原料として使用したとき]

9:00～12:00



12:00～15:00



15:00～18:00



製造日報

9:00～12:00



12:00～15:00



15:00～18:00





生産履歴の把握

●工場内の生産履歴(原材料の場合)

原料受入
日報

[2008.6.1受入]
原材料A;100kg
(ロットNo.100~110)

製造日報

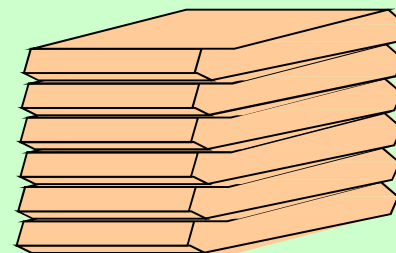
[2008.6.2製造]
2008.6.1受入原材料A
(ロットNo.105)を10kg使用

包装日報

[2008.6.3包装]
2008.6.2製造分
を100ケース包装

出荷日報

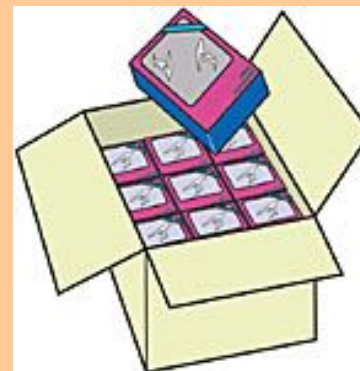
[2008.6.4出荷]
2008.6.3に包装した50ケース
をB会社に出荷



原材料A(ロットNo.105)

原材料を特定

B会社に納品された
2008.6.2製造の商品





コンピュータによる生産履歴の把握

[工程]

[コンピュータ入力情報]

原材料の
入庫処理

入庫番号 + 原料情報 + 賞味期限)

原材料の
出庫処理

出庫番号 + 出庫情報 + 入庫番号

前処理

前処理番号 + 工程情報 + 出庫番号

加熱

加熱番号 + 工程情報 + 前処理番号

成型

成型開始時刻 + 工程情報 + 加熱番号

情報精度の確認

ニチレイフーズ



確認



監査



原材料規格
証明書

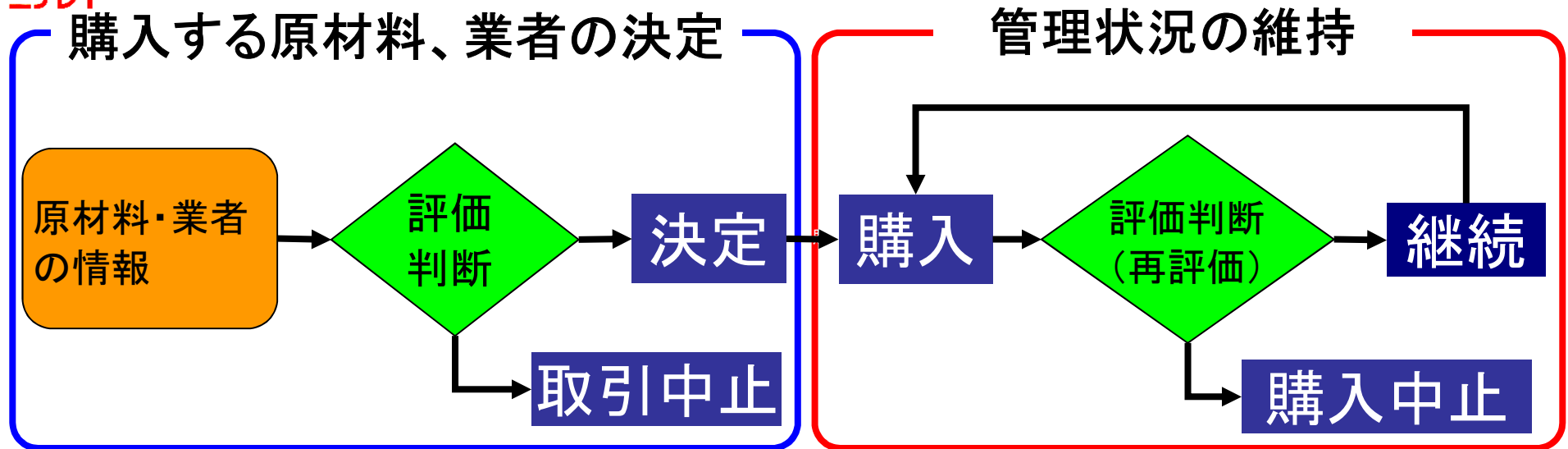
生産履歴

生産工場





原材料・原材料メーカーの選定



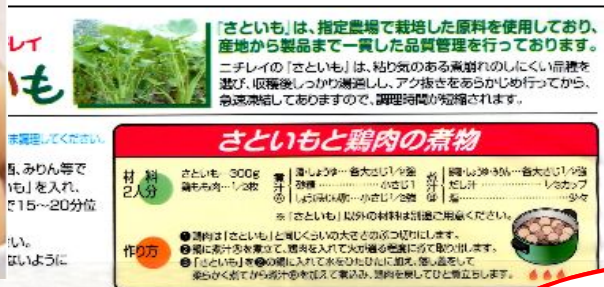
●評価ポイント

- ・原材料規格証明書の記載内容に不備がないか？
- ・原材料規格証明書に記載された基準（衛生検査・異物検査・官能検査など）に適合した原材料が納品されているか？
- ・原材料生産工場の品質管理体制に問題はないか？（現地視察）
- ・個々の原材料は分別管理されているか？（保管状況の確認）



生産履歴の開示

●野菜冷凍食品の生産履歴



工場記号

おいしさそのまま、ニチレイの冷凍野菜

- 下ごしらえの手間がなく、調理時間がグーンと短縮。
- 季節を問わず、旬の新鮮なおいしさが楽しめる。
- 必要な量だけ小分けに使えるので、無駄がない。
- 無添加だから、とりたての栄養価がそのまま。
- 冷凍野菜のため、いたむこともなく衛生的。

標準栄養成分(分析値)	
さといも(100g)	
エネルギー	68 kcal
たん白質	2.5 g
脂質	0.2 g
炭水化物	14.0 g
ナトリウム	4 mg

包装の材質	
袋: PE(ポリエチレン)	
PA(ポリアミド)	
※袋と袋は、お住まいの自治体の区分けに従ってください。	



2007.6.9/GH
09M232BL

2009.5.6/GH

06L031JD

11月6日入荷トラック番号3

生産ライン番号

農場記号

烟台北海食品有限公司里辛原料产地验收记录表

验收日期: 2014-04-01

验收地点: 烟台市里辛镇

验收人员: 张明

验收内容:

序号	项目	结果
1	外观	合格
2	重量	合格
3	水分	合格

验收结论: 合格

验收人: 张明

验收日期: 2014-04-01





お客様への情報提供による信頼確保

●ホームページを活用した生産情報の提供

- 1.使用している原材料
- 2.食品添加物、アレルギー
- 3.原材料の産地
- 4.生産工場の品質管理体制
- 5.原材料に使用する農薬や抗生物質の管理
- 6.栄養成分

Nitchi Ichi

商品情報 ● お手頃レシピ ● 知る・楽しむ ● ニチイチの取り組み ●

ホーム > 商品情報 > 家庭用商品 > 春巻

商品情報

家庭用商品

- 冷凍食品
- 冷凍野菜
- 冷凍肉類
- アボカドスライス
- ウエリキスフーズ

業務用商品

自動販売機商品

ニチイチの自製肉類

保健指導サポート商品

- 五つき食品
- LINE CODE

おいしく健康生活。ニチイチスタイル

春巻

● 自社製中華フィロとKの香で仕上げた具材を使っています。
● 夕食のおかずとしても最適な一品です。

フライ調理

※こちらの情報は2020年2月現在のものです。
食品の原材料などによって、商品パッケージの記載と異なる場合があります。
ご購入される際、又はお召しあがりの際は必ずお持ちの商品の表示をご確認ください。

商品規格		4個入 (200g)	
JANコード	4902130319191		
料理方法	フライ調理		

栄養成分 (1個当たり50g)					
エネルギー	: 79kcal	脂質	: 3.4g	ナトリウム	: 227mg
たんぱく質	: 2.6g	炭水化物	: 9.8g	食塩相当量	: 0.6g

主な原料と産地			
たけのこ	: 中国・タイ	豚肉	: 日本
きくらげ	: 中国	しいたけ	: 中国

▶ 主な原料と産地の一覧 ▶ 主な添加物の一覧

アレルギー情報

乳成分	落花生	あわび	いか
-	-	-	-
かに	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
○	-	○	-
ゼラチン	-	-	-
-	-	-	-





携帯電話による原料原産地情報提供

QRコード



生産地・
素材情報



N ニチレイフーズ

春巻



原料・原産地

主な原料と生産地

たけのこ：中国・タイ
豚肉：日本
きくらげ：中国
しいたけ：中国

商品規格

栄養成分

アレルギー情報

原料・原産地

生産工場

詳しく見る

< 前へ

次へ >



トレーサビリティのまとめ

[トレーサビリティの目的]

1. 事故発生時の迅速な対応と被害拡散の防止

- 製品情報の登録
- 生産履歴の把握
- 情報精度の維持管理

迅速な原因究明と問題のある商品ロットの特定に結びつける。
客観的、かつ、論理的な説明により原因を明確にするとともに
事故を収束させ、風評被害による事態悪化を防ぐ。

2. お客様への情報提供による信頼確保

- ホームページ、携帯電話を活用した積極的な情報開示
- より具体的な商品毎の商品及び原材料に関する情報の提供

③品質情報の管理

～DB・開示基準・情報発信管理～

品質情報発信の考え方

＜背景＞

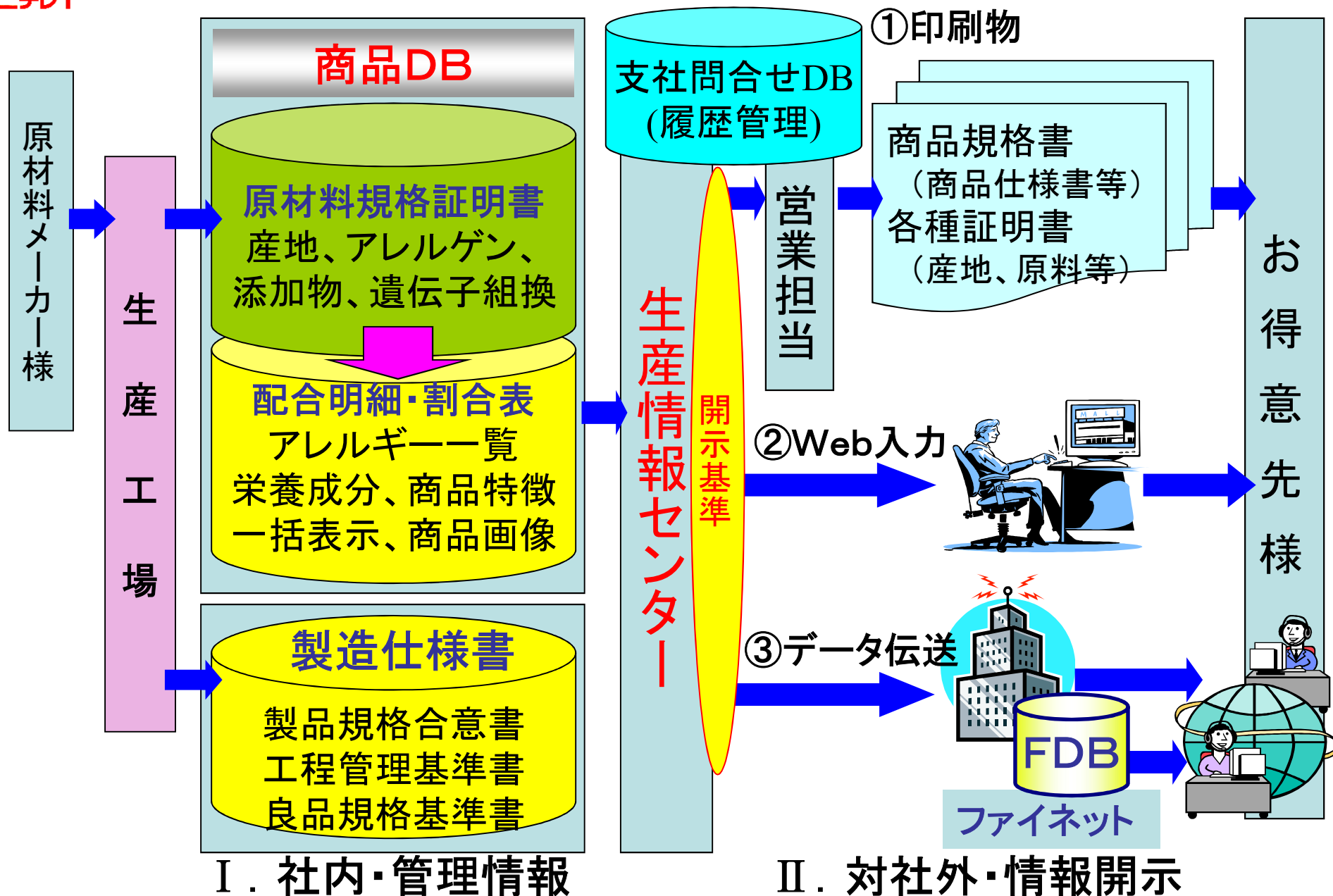
食品メーカーを取り巻く環境として「食の安全・安心」に対する国民 的関心の高まりによる品質情報の管理が重要性を増し、対応の遅れが企業への致命的なダメージを与える。

「迅速かつ、正確な情報発信」が必要

そのため

- ①組織体制の整備 ⇒ **生産情報センター**
- ②開示基準の整備 ⇒ **商品規格書開示基準一覧**
- ③しくみ・ツールの整備 ⇒ **商品データベース(DB)**

品質情報管理のしくみ

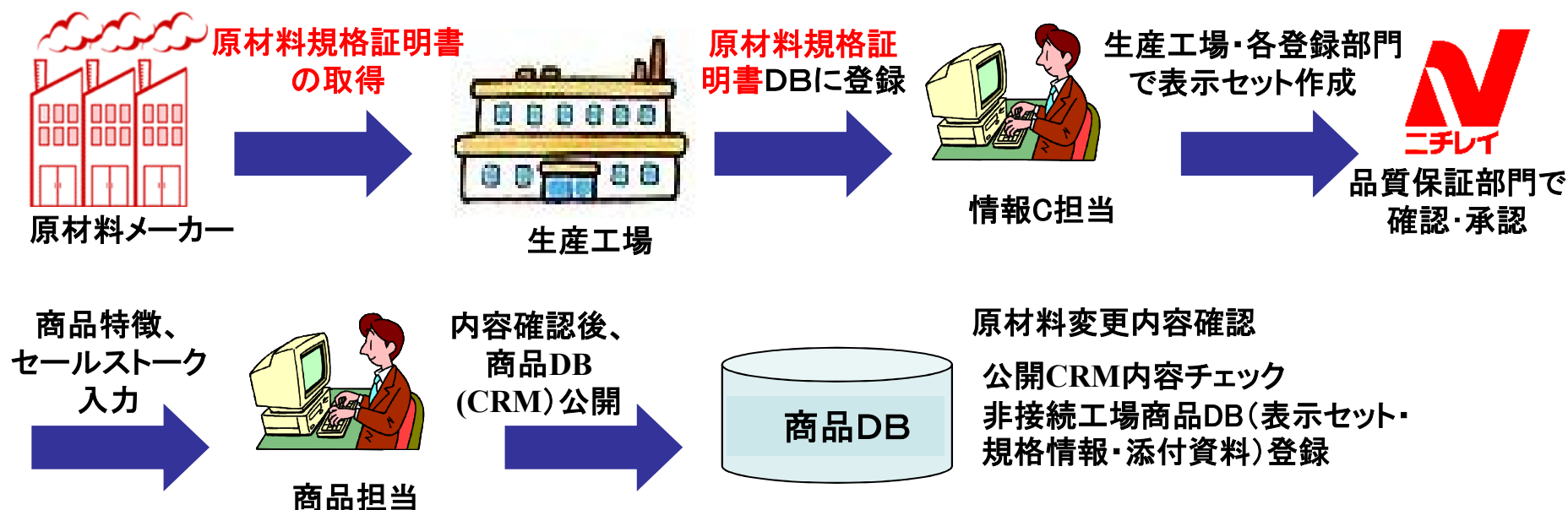




商品情報管理チームの役割

役割: 商品の原材料規格証明書の登録、管理、CRM既存公開品の不備チェック、国内・海外DB非接続工場商品DB(表示セット・規格情報・添付資料)登録、原材料変更対応、海外支社依頼商品規格書作成

強み: 「商品DB」への原材料情報を始めとする商品情報登録、チェックを行なうことで、最新の情報が迅速に得られ、発信できる体制が取れている



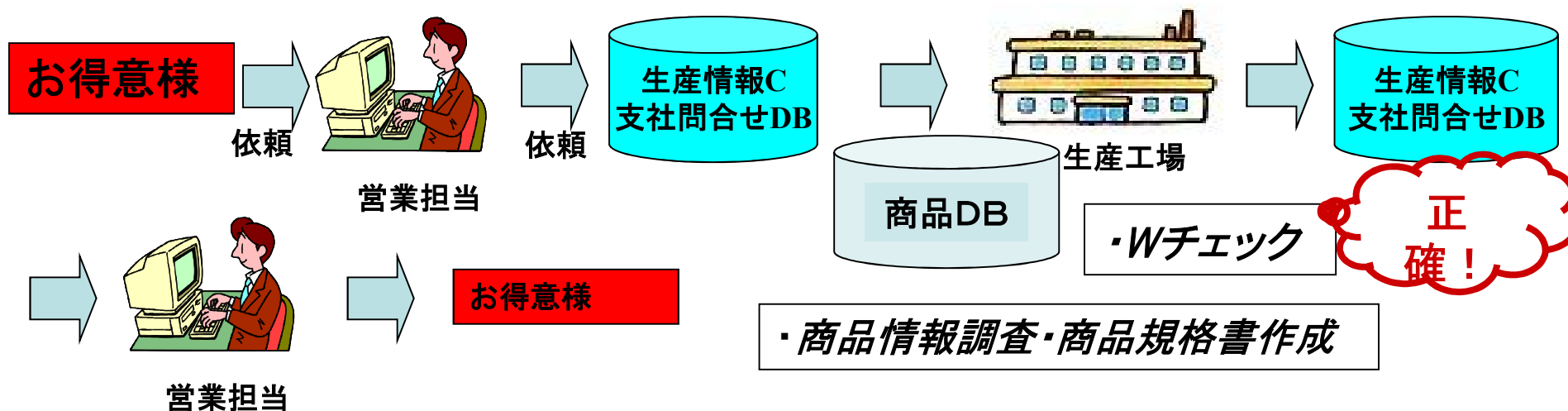


支社(営業)問合せチームの役割

役割: 商品規格書(営業仕様書)、各種証明書(衛生検査、産地、GMO、遺伝子組み替え等)の入力・作成、送信

商品情報の一元管理

- ・生産工場とのWチェックによる正確な情報開示が可能
- ・履歴管理により、得意先毎の提出物が時系列で把握
- ・「開示基準」による、情報開示レベルの平準化
- ・情報問い合わせ窓口の明確化



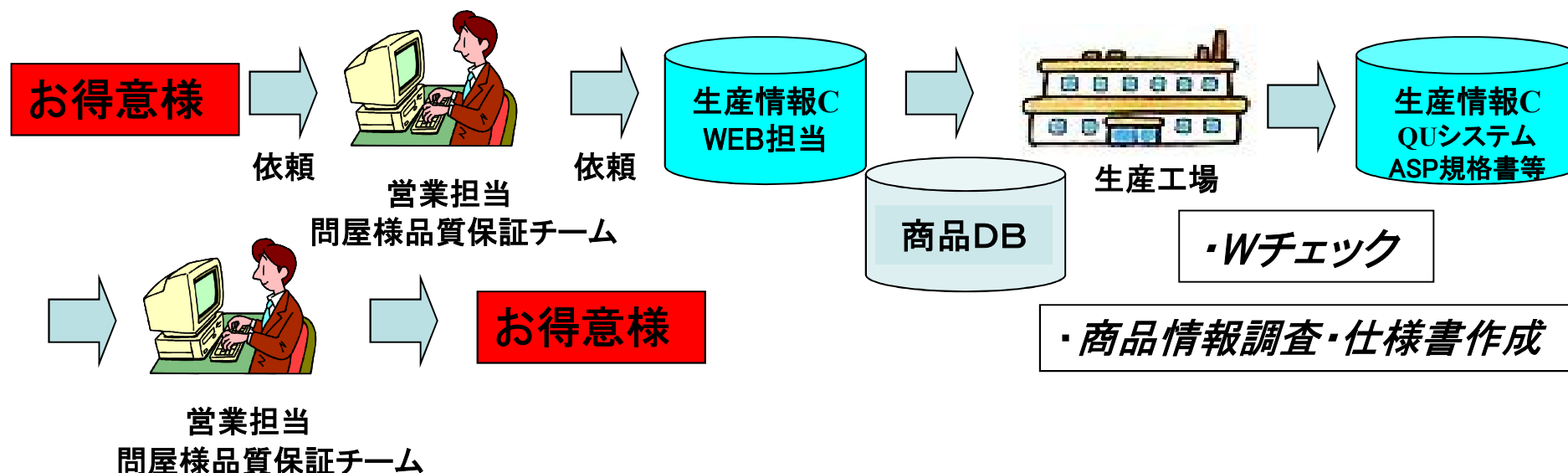


WEB規格書チームの役割

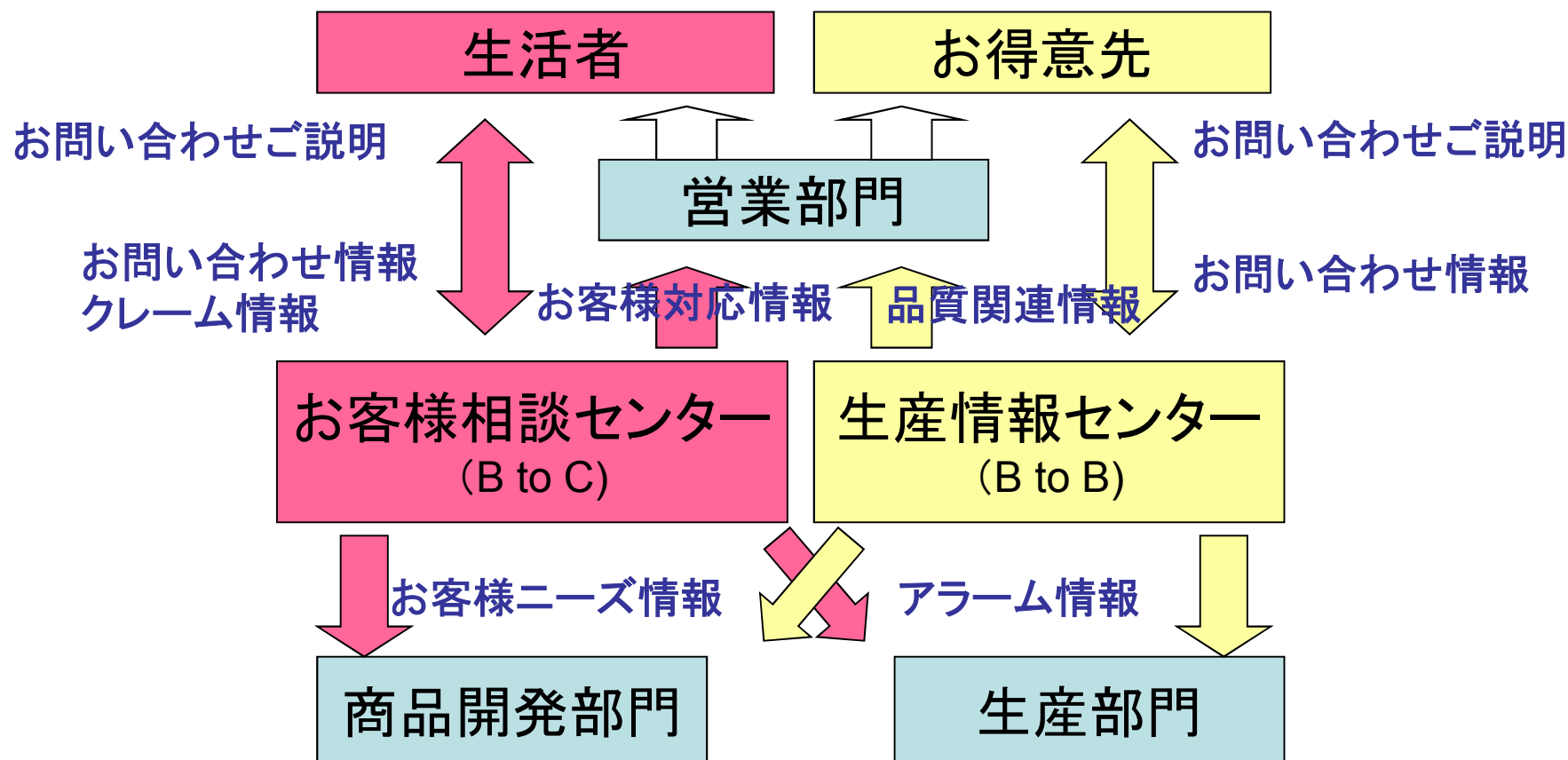
役割: 電子商品仕様書の入力・送信。情報管理。

商品情報の一元管理

- ・生産工場とのWチェックによる正確な情報開示が可能
- ・履歴管理により、得意先毎の提出物が時系列で把握
- ・「開示基準」を元に、情報開示レベルの平準化
- ・WEB仕様書取り組みに関する問い合わせ窓口の明確化



品質情報の部署共有図



* 品質情報を二つのセンターで統合することによって、
抜けが根絶され、関連部署に適切に情報が共有化される。
2つのセンター間では、B to C、B to Bという区分けを持ちつつ
情報交流を密にして強い連携を取っている。



「商品規格書開示基準」

- ★お客様が本当に必要、活用される情報を可能な限り開示。
- ★情報のニーズを迅速にキャッチし、改訂に反映。
- ★“これらの情報がそろくと、コピー品が製造可能”となる情報については「社外秘」。

- 原材料詳細情報
(具体的原材料名等)
- 製品配合詳細情報
(具体的原材料名等)
- 製造工程詳細
(具体的製造条件、
具体的設備機器等)

社外秘（社内基準の為、社外への提出・閲覧は不可）

作成：2008年7月14
承認：2008年8月8

㈱ニチレイフーズ 商品規格書開示基準一覧

基本	CRM 公開情報	開示基準	非開示の項目	
		機密保持契約		
		無	有 (NB)	
	商品名	●	●	
	JANコード	●	●	
	規格/入り数	●	●	
	賞味期限（未開封/開封後）	●（開封後除く）	●（開封後除く）	●（開封後除く）
	ロットNo.、印字例及び印字の説明		●	
	保存方法	●	●	
	規格(単品毎の重量、サイズ等)	●	●	
	外装サイズ	●	●	
	外装材質構成(+厚み)	●（厚み除く）	●	●
	商品特徴	●	●	●
	一括表示内容	●	●	●
	栄養成分	●	●	●
	調理方法	●	●	●
	賞味期限設定の根拠		△	△
	品質保持剤使用の有無		△	△
	理化学基準(Brix、pH等)		●（法規制があるもの）	●（法規制があるもの）
	最終製品の理化学実測値		△	△
	品質劣化内容		△	△

報の開示可否を詳細に定義

レベル(商品カテゴリー)

条件ごとに情報の開示可否を詳細に定義

- ・通常公開レベル (商品カテゴリー)
- ・機密保持契約の有無
- ・知的財産・特許

商品DB(データベース)

商品に係る「原材料情報」「商品情報(配合割合、表示等)」及び「製造仕様情報(製造工程管理基準、規格等)」をDB化し、一元管理するシステム

●商品回収等

原材料の品質に関する事故(異物混入、法律違反等)が発生した場合、本システムの検索機能により、当該原材料の有無、当該原材料が配合された商品の特定が可能となり、商品の回収等が迅速に行える。

●情報公開

情報がDB化されている為、取引先からの商品仕様の問合せ・開示に関して、迅速・的確に対応可能である。

●情報共有化

本システムの開示に関して、段階的な規制をしており、生産部署及び営業部門がシステムを共有化できている。



社内メールマガジン：食品関連情報

- ((調査日時： 4/30 8:20～9:00))
- <新型インフルエンザ関連>
- ●**新型インフルエンザ関連情報**
- 『豚肉・豚肉加工品は「安全」と考えます』との見解が出てます。
- 今一度、ご確認願います。
- <http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/anpo/buta.html> (農林水産省:4/29)
- ●**WHO:警戒水準をフェーズ5に引き上げ**
- チャン事務局長、極めて深刻との認識を示す。
- <http://sankei.jp.msn.com/life/body/090430/bdy0904300610003-n1.htm>
- (産経新聞:4/30)

- ((調査日時： 5/15 8:20～9:00))
- 【参考情報】
- ●**宮崎市、ハウレンソウから基準値を上回る農薬検出**
- (共同通信:5/14)
- ⇒NFで使用している宮崎県産ハウレンソウは報道のハウレンソウと関連ありません。
(サプライヤーより文書入手済み)
- →NFの見解文書はこちらです。
- http://www.jiji.com/jc/c?g=soc_30&k=2009051400416 (時事通信:5/14)

業界全体での取組み



生活者からの信頼性確保

* 食品安全マネジメントシステム(ISO22000s)
の範囲が示すように、フードチェーン全体で
の取り組みが必要。



①行政との取り組み

フード・コミュニケーション・プロジェクト

②加工食品業界での取り組み

品質系情報標準化推進

③冷食業界での取り組み

認定工場制度の有効化と普及

業界全体での取組み

品質系情報 標準化推進

標準化推進活動への参画

安心・安全を担保する為に関する作業・コストは
年々増大している！

＜課題＞

- ★一般の生活者が本当に必要な情報とは？
- ★メーカーの開示レベルと、卸・小売・外食の要求レベルに差？
- ★生活者ニーズから離れたシステム主導の非標準化的流れ？

リーディングカンパニーの使命として、商品情報（品質系情報）の標準化」に07年度から参画、継続活動中！

協力

＜業界取りまとめへの期待＞

- ★三層をつなぐ業界のかけはし
- ★業界全体における業務効率化支援
- ★FDBの発展的運用、既存インフラ（システム）との連携



「最も信頼される食品企業」になります。 ～ニチレイフーズの経営ビジョン～

- ・人々の暮らしを笑顔で満たすという
先達の想いを私たちは受け継いでいます。

- ・私たちの仕事のひとつひとつが
おいしい笑顔、健やかな笑顔、
家族の笑顔につながっています。

- ・最も信頼される食品企業になり
世界中の笑顔に出会うために

- ・新しい価値創造に
挑戦しつづけます。



ご清聴ありがとうございました

