

弊社品質保証システム 及び 食品衛生の重要管理点とHACCP

平成30年度神奈川県食品等輸入事業者講習会

2019年3月6日
雪印メグミルク株式会社
品質保証部



本日の概要

1. 弊社品質保証体制のご紹介
2. 衛生管理の重要点とHACCP
3. 改正された食品衛生法への対応
4. 改正された食品表示法について
5. 質疑応答

1. 弊社品質保証体制のご紹介

- 会社概要
- 雪印メグミルク品質保証システム
- 現場の目、社内での目、社外の目



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

会社概要

商号	雪印メグミルク株式会社 MEGMILK SNOW BRAND Co. Ltd
事業内容	牛乳、乳製品及び食品の製造・販売等
本店所在地	(登記上本店)北海道札幌市苗穂町6丁目1番1号 (本社)東京都新宿区本塩町13番地
設立年月日	平成21年(2009年)10月1日
代表者の役職・氏名	西尾 啓治
資本金	200 億円
決算期	3月31日
従業員数	5,009人(2018年3月末)



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

生産体制

全国17工場体制 (北海道に7工場)





未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

グループ企業理念

【私たちの使命】

私たち雪印メグミルクグループは、3つの使命を果たし、
ミルクの新しい価値を創造することにより、
社会に貢献する企業であり続けます。

【コーポレートスローガン】

未来は、ミルクの中にある。

消費者
重視経営
の実践

酪農生産
への貢献

乳(ミルク)
にこだわる

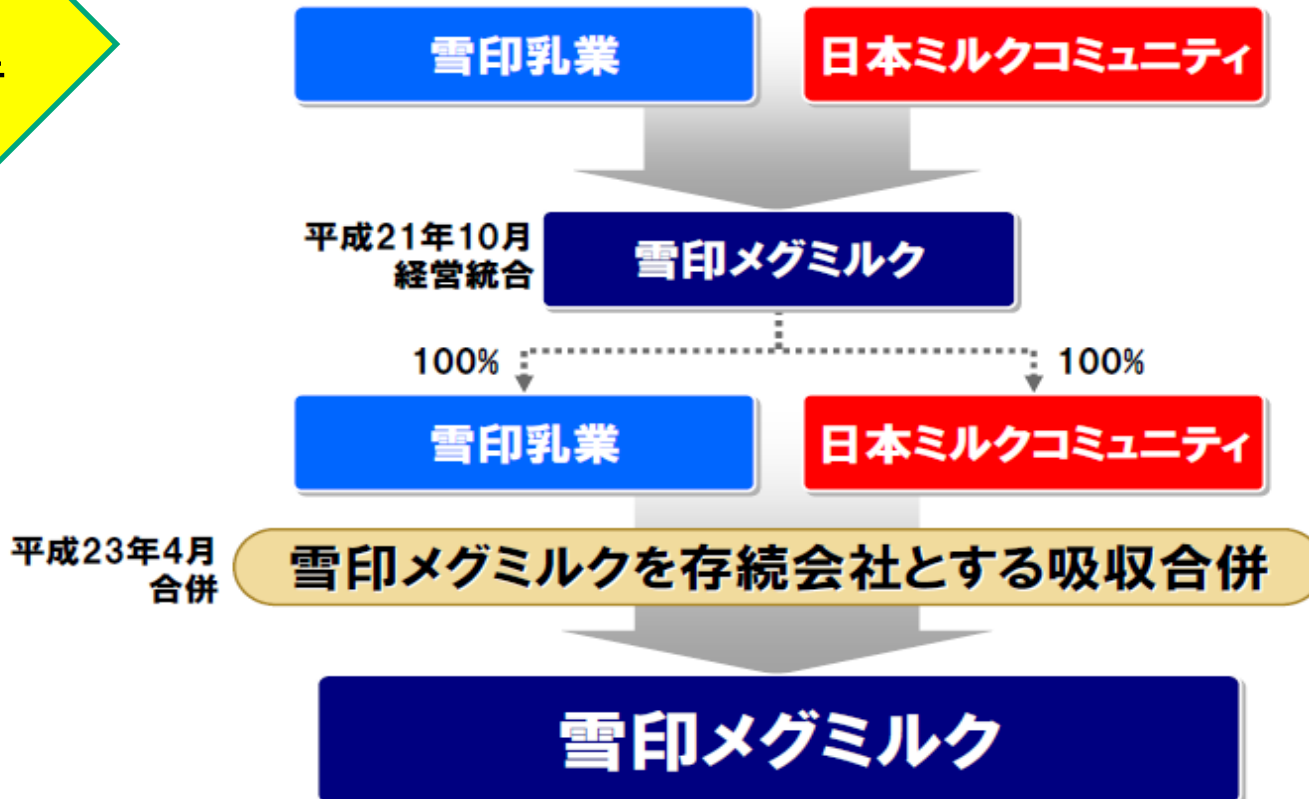


雪印メグミルク誕生までの経緯

〈合併戦略と組織体制〉

1. これまでの変遷と合併要旨

雪印乳業
食中毒事件





未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

雪印メグミルク品質保証システム

MSQS

MEGMILK SNOWBRAND Quality Assurance System

《当社としての独自の品質保証システム》

《設計からお客様対応まで一貫した考え方》

設計・開発～調達～生産～物流～販売～お客様対応



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

MSQS の概念

安全で安心していただける商品の提供





未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

MSQS の考え方

QA

品質を保証する（マネジメントする）

世界標準の品質マネジメント手法・仕組み

ISO9001のマネジメント規格

QC

品質を管理する（コントロールする）

食品の安全性を確保するための衛生管理手法

HACCPによる安全の確保

衛生管理の重要点については後述します。



品質保証方針

1. **消費者を重視**した品質保証体制のもと、**法令・社内基準を遵守**し、安全で安心していただける商品を提供します。
2. **適切な情報を提供**し、消費者の信頼にお応えします。
3. **消費者の声を傾聴**して、満足していただける品質を追求します。
4. **危機管理体制を整備**し、迅速、適切に対応します。



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

品質保証理解度チェック

- 全従業員対象
(正社員、契約社員、パート社員、派遣社員、出向者)
- 2018年度は4,840名
- テキストを何度も読み返し、
衛生管理に関わる知識を再確認
- 6月にチェック (テスト形式)

社外秘

品質保証テキスト

食の責任を強く認識し、
果たしていくことを誓う日の活動

～雪印の事件を風化させない～



この、ひと滴のメグから、
どきどき夢も広がる。

雪印メグミルク株式会社
品質保証部



三方向からの品質監査



現場の目

当事者(工場自身)
監査

工場

社内の目

品質保証部監査

社外の目

企業倫理委員会 品質部会監査
AIBなど(外部監査)



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

検査精度の信頼性確保

品質保証部分析センター

ISO/IEC17025 (試験所認定)

*2002年10月に国内食品企業として初めて認定

【現在の認定範囲】

- **成分試験** (乳および乳製品中の脂質、たんぱく質、水分、灰分)
- **微生物試験** (乳および乳製品中の生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)
- **無機質試験** (食品中のカルシウム、鉄、ナトリウム)



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

検査精度の信頼性確保

工場検査士認証制度

工場品質管理課



教育・研修

技能試験

「検査士」認証

- 微生物検査士、成分検査士、他



官能評価員認証制度



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

企業倫理委員会

取締役会の諮問機関として、経営全般について「社外の目」による提言・勧告、その実施状況を検証

2018年度メンバー

阿南 久	委員長(元消費者庁長官)
河口 洋徳	企業倫理の有識者
佐藤 邦裕	品質の有識者(食衛協会参与)
石塚 洋之	法律の有識者(弁護士)
森田 満樹	消費者関連の有識者(コンサルタント)
塚原 典子	栄養学の有識者(大学教授)
社内委員	労働組合委員長
社内委員	代表取締役副社長、専務、常務



専門部会として「消費者部会」「品質部会」「表示部会」を設置



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

企業倫理委員会 表示部会

消費者視点で点検・確認

問題

会社に改善に向け提言



⇒消費者に誤解や誤認を起こすことがないか？

⇒分かり易く信頼される情報を提供できるか？



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

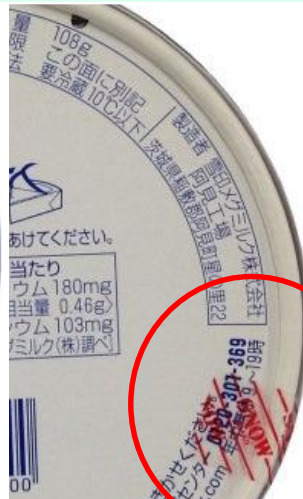
お客様満足向上ミーティング

お客様の声

テープの全面が容器と接着しているため、開封の時にテープを指で引っ掛けにくく、開けにくい。

このように改善しました

テープをつまみやすくジッパー方式に変更し、容器にも大きく「あけくち」と表示した。テープには一度開封したら元に戻せないよう、不正開封を防止する機能を付与した。



旧パッケージ



現パッケージ



2. 衛生管理の重要点と H A C C P

- 用語の説明
- HACCPとは
- 一般衛生管理の基本



用語の説明

ハザード（危害要因）の定義

○国際食品規格委員会（コーデックス委員会）

健康に悪影響をもたらす可能性を持つ食品中の生物学的、化学的または物理学的な物質・要因、または食品の状態

Code x 委員会

目的：消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保

国際食料農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が、1963年に設立した食品の国際規格（Code x規格）を作る国際的な政府組織機関

ハザード（危害要因）の内訳

生物学的

病原細菌、腐敗微生物、ウイルス、寄生虫等

化学的

カビ毒、キノコ毒、農薬、薬品等

物理的

ガラス、金属、プラスチック、木片、石等



用語の説明

「リスク」とは

一般的には、将来起きるかもしれない損失または損失や危害がおこる可能性

○国際食品規格委員会（コーデックス）の定義

食品中に ハザードが存在する結果、
生じる健康への悪影響の確率とハザードの重さ

ハザードの重さ



確率（量、頻度）



用語の説明

HACCPとは

Hazard Analysis Critical Control Point

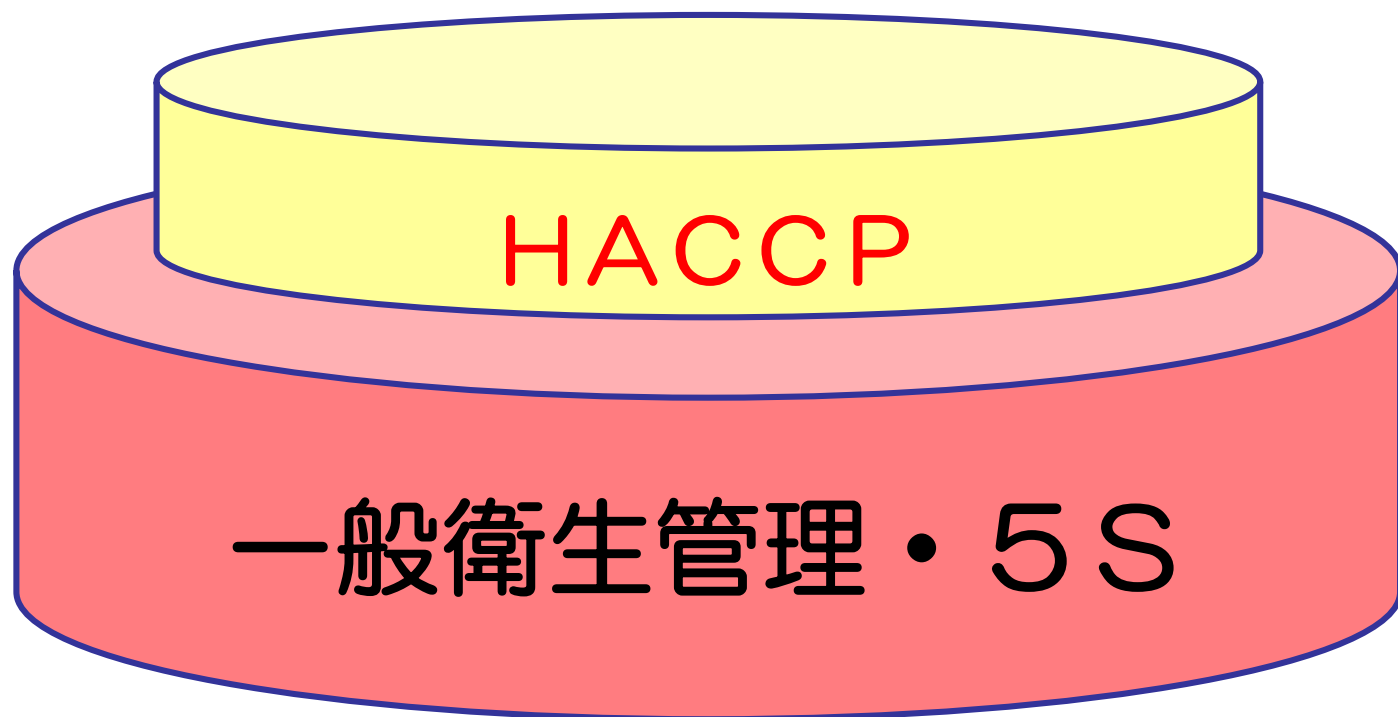
原材料の受入から最終製品までの各工程毎に、微生物による汚染、硬質異物などのハザードを予測 (Hazard Analysis) してハザードの防止につながる特に重要な工程 (Critical Control Point) を継続的に監視・規則する工程管理のシステム



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

HACCPを支えるもの





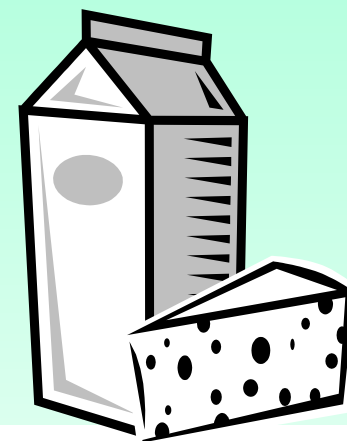
未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

一般衛生管理

一般衛生管理＝HACCPを支えるもの

1. 施設／設備／装置
（保守管理，洗浄・殺菌）
2. 食品の取扱い
3. 人の衛生管理
4. 教育訓練





1. 施設・設備・装置

【施設】

交差汚染防止、耐久性、排水性・洗浄性

【設備】

給水、排水と廃棄物処理、清浄化、手洗い・
トイレ、温度管理、空調と換気、照明、保管庫

【装置】

洗浄・消毒・保守、耐久性、温度などのモニタ
リング、廃棄物の容器

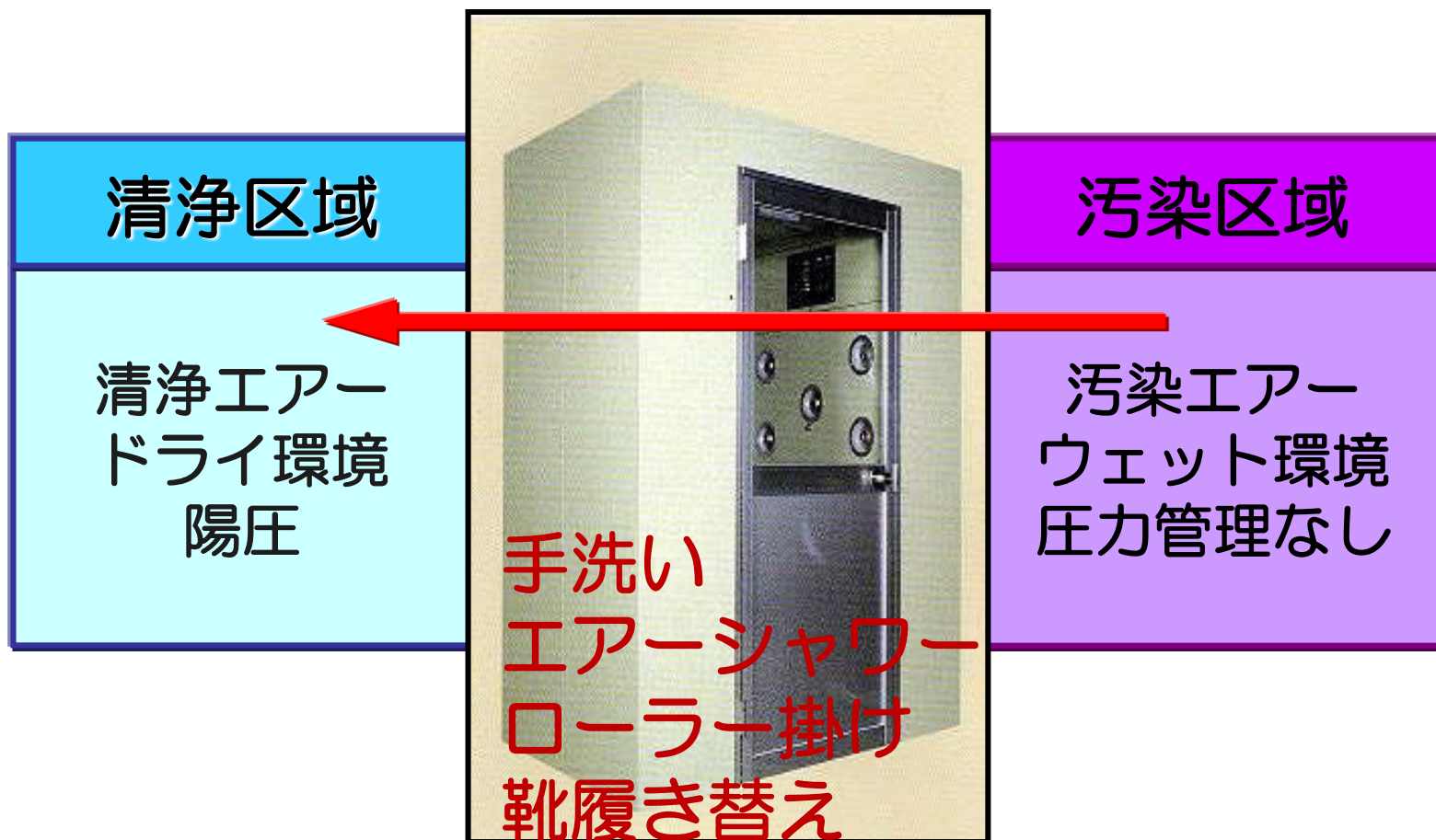


未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

施設の衛生管理（ゾーニング）

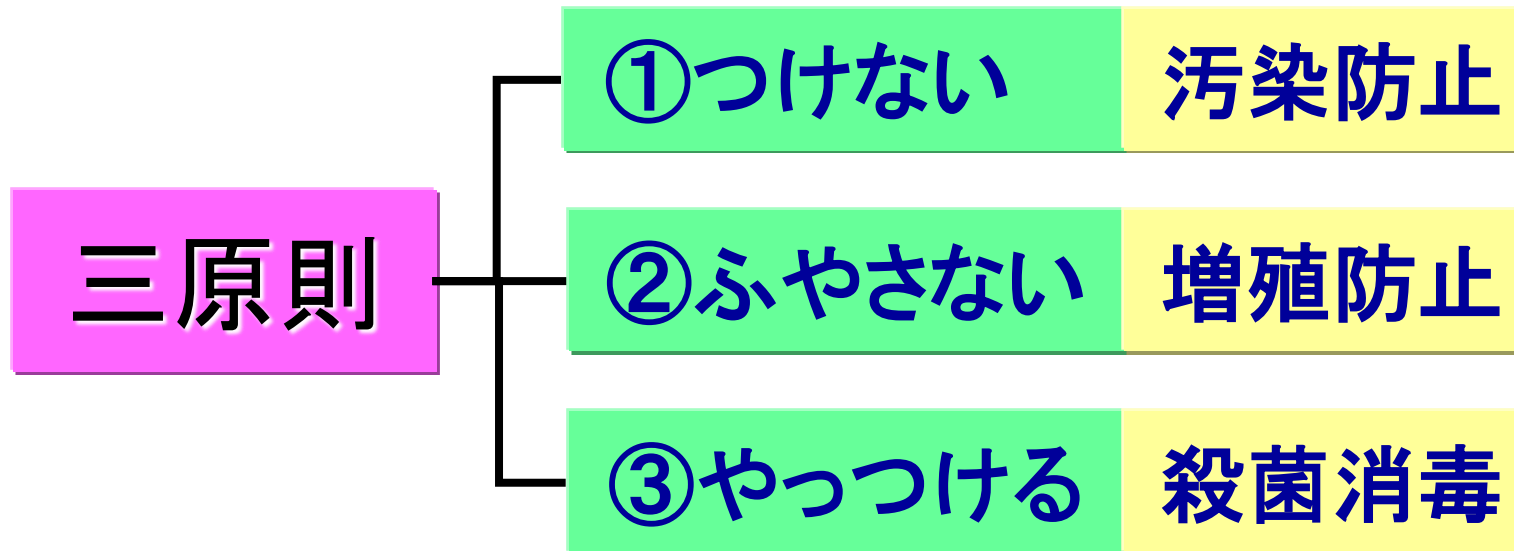
汚れや微生物を持ち込ませない





食品の取扱い

- 原材料から消費に至るまでの過程で、
微生物管理の3原則





未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

①つけない：汚染防止とは

清潔な環境を維持＝ルールを守る

個人衛生

健康管理、衛生手洗い、手洗い訓練

環境整備

ゾーニング、動線、バリアー、フィルター

洗浄・殺菌

洗剤、洗浄用具、殺菌剤



②ふやさない：増殖防止

温度・時間管理の徹底

冷却

= 低温管理

迅速

= 危険温度帯に放置しない

要注意

加熱後の冷却
冷凍品の解凍
突発事故発生時



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

③ やっつける：殺菌は万能でない

(残存する)

毒素型

黄色ブドウ球菌
セレウス菌
ボツリヌス菌

感染型

セレウス菌
ウェルシュ菌
大腸菌
サルモネラ
カンピロバクター

低温菌

殺

菌

毒素 (エンテロトキシン)

芽胞 & 毒素
芽胞 (嫌気)

芽胞
芽胞 (嫌気)

耐熱性酵素



食品中の異物の基準 (余談)



○日本

食品衛生法第6条にて、人の健康を損なうおそれがあるものの販売等について禁止を規定。種類や大きさなどの基準は定めず。

○韓国

長さ2.0mm以上の異物が検出されてはいけない(粉末、パースト食品等)
口の中で異物を感知できるのが2.0mm程度以上という判断。

○米国

最大寸法7mm以下の異物 (特別リスクグループ除く) は、外傷重症の原因にはほとんどならない。

FDAのHealth Hazard Evaluation Board

食品中の硬く鋭利な異物が含まれていたケース190件の評価より



人の衛生管理

食品の取扱者は、食品に汚染を媒介しないように常に健康で、清潔で、適切なマナーを守らなければならない

- **健康状態**
（発熱・下痢・切り傷、検便）
- **清潔**
（服装，傷の覆い，手洗い、指輪・時計）
- **訪問者**（健康確認と適切な服装）



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

個人衛生：健康管理

健康管理は食品取扱者の義務！

検便による
不顕性感染の確認

体調不良時は
上司に報告

全員が
実施

怠れば……

記録

製品の汚染・職場へ蔓延



教育・訓練

安全で安心な商品の提供

全員が衛生管理ルールを守る

食品衛生の知識

食中毒の知識

ルールの理解



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

手荒れは微生物の汚染源

丁寧な手洗い
アルコール殺菌



ブドウ球菌など
細菌を洗い流し
やっつける

手荒れの発生に注意
カサカサ
ひび割れ

ご清聴ありがとうございました。

