



# 食品の安全・安心についての ニッスイの取り組み

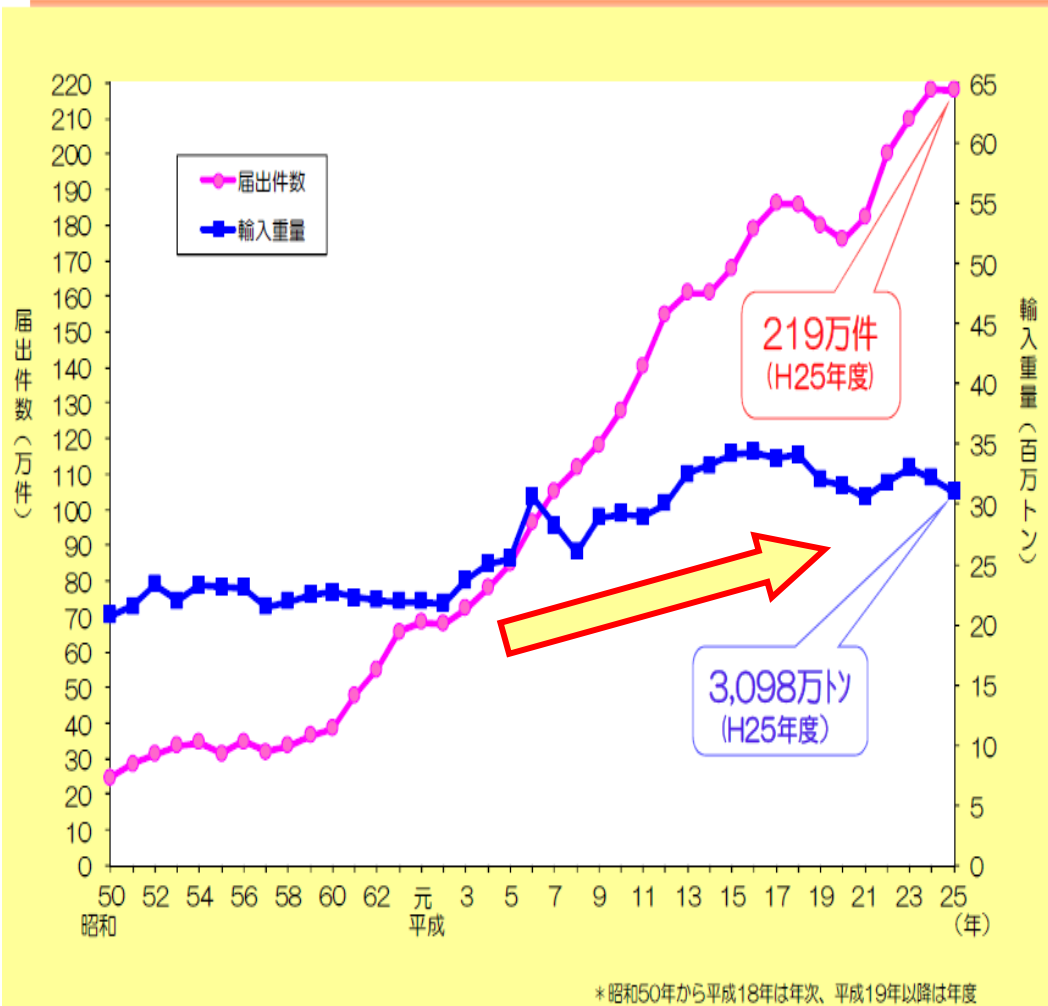
2016年3月2日  
品質保証室品質保証第一課  
大石 洋

日本水産株式会社

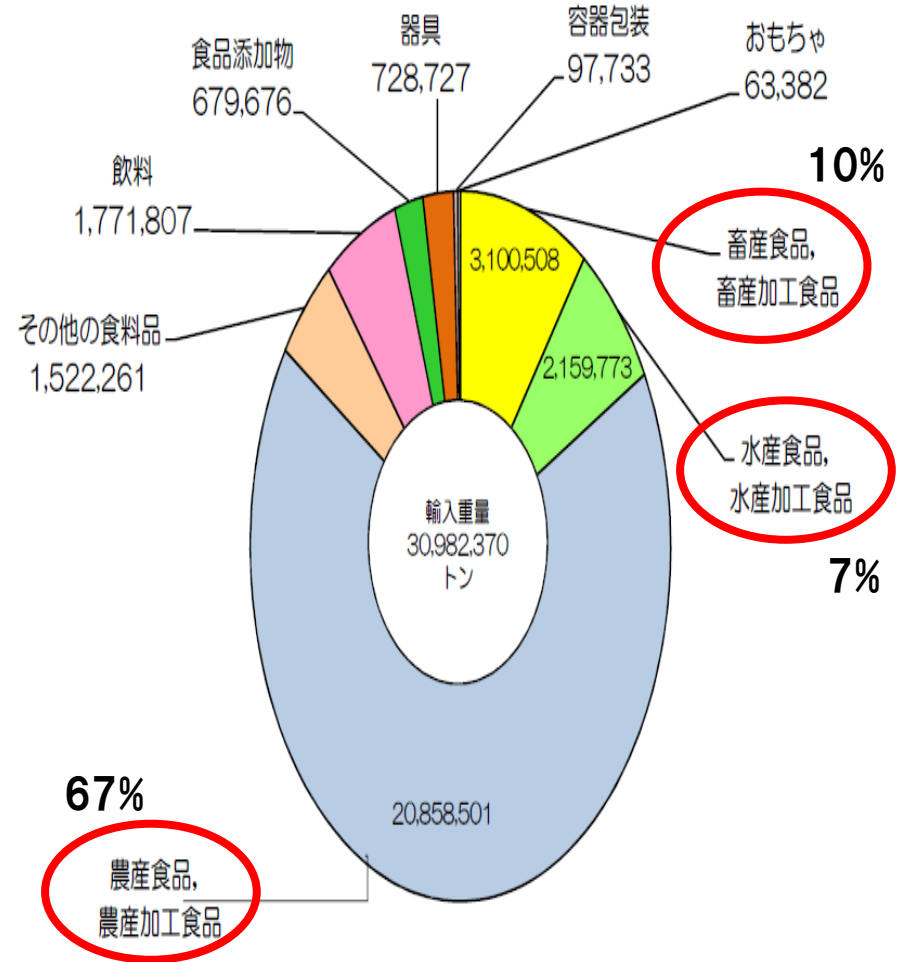
# ★はじめに【輸入食品の現状①】



## 食品等の輸入届出件数・重量推移



## 食品等の輸入の状況 (平成25年度)



# ★はじめに【輸入食品の現状②】

区分 年 (注5)	届出件数	対前年比	輸入重量	検査総数 (注1)	割合 (注2)	検査内訳						違反件数	割合 (注2)
						行政検査	割合 (注2)	登録検査 機関検査 (注3,4)	割合 (注2)	外国公的 検査機関 検査	割合 (注2)		
16 (2004)	1,791,224	106.4	34,270	188,904	10.5	65,119	3.6	127,294 (81,839)	7.1	6,181	0.3	1,143	0.1
17 (2005)	1,864,412					6,147						935	0.1
18 (2006)	1,859,281					1,811						1,530	0.1
19 (2007)	1,797,086		32,261	198,542	11.0	58,299	3.2	144,846 (94,598)	8.1		0.3	1,150	0.1
20 (2008)	1,759,123	97.9	31,551	193,917	11.0	58,706	3.3	140,878 (95,490)	8.0	6,208	0.4	1,150	0.1
21 (2009)	1,821,269	103.5	30,605	231,638	12.7	56,518	3.1	184,726 (110,308)	10.1	5,925	0.3	1,559	0.1
22 (2010)	2,001,020	109.9	31,802	247,047	12.3	57,359	2.9	195,954 (118,721)	9.8	6,200	0.3	1,376	0.1
23 (2011)	2,096,127	104.8	33,407	231,776	11.1	58,941	2.8	180,023 (99,117)	8.6	5,546	0.3	1,257	0.1
24 (2012)	2,181,495	104.1	32,156	223,380	10.2	62,432	2.9	168,475 (82,448)	7.7	4,273	0.2	1,053	0.0
25 (2013)	2,185,480	100.2	30,982	201,198	9.2	60,599	2.8	147,852 (59,543)	6.8	4,493	0.2	1,043	0.0

届出件数は2008年以降  
増加傾向

違反件数は2009年を  
ピークに減少傾向

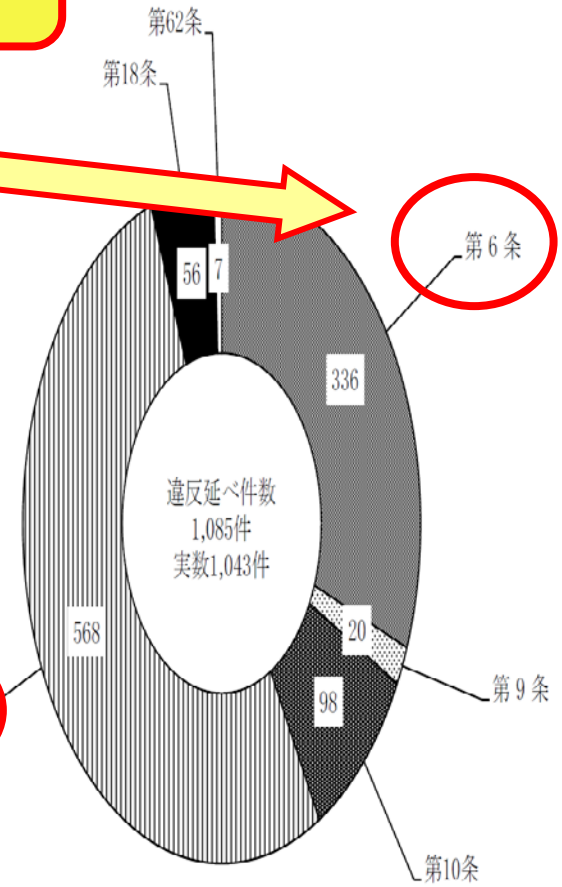
# ★はじめに【輸入食品の現状③】



違反条文	違反件数	構成比	主な違反
第6条 (販売を禁止される食品及び添加物)	336	31.0	どうもろこし、落花生、アーモンド、オナッツ、とうがらし、ナツメグスの種子、セイヨウニンジンホク等の毒の検出、シアン化合物の検出、非加熱食肉製品、チアミナーゼが検出、Kudoa septempunctataの検出、大麦の輸送時における事故による被害
第9条 (病肉等の販売等の制限)	20	1.8	衛生証明書の不添付
第10条 (添加物等の販売等の制限)	98	9.0	TBHQ、キノリンイエロー、パテントブルーV、サイクラミン酸、アゾルピン、パラオキシ安息香酸メシチン※、アシッドブルー3、ムカリウム、ブラウンHT、メタウム、酸性リン酸アルミニウムの使用
第11条 (食品又は添加物の基準及び規格)	568	52.4	野菜及び冷凍野菜の成分規格違反(動物用医薬品の残留基準違反、農薬の残留基準違反等)、その他加工食品の成分規格違反(大腸菌、添加物の使用基準違反(二酸化硫黄、ソルビン酸、安息香酸)、成分規格違反、放射性物質の検出)
第18条 (器具又は容器包装の基準及び規格)	56	5.2	器具・容器包装の規格違反 原材料の材質別規格違反
第62条 (おもちゃ等についての準用規定)	7	0.6	おもちゃ又はその原材料の規格違反
計	(延数) (実数)		1,085 1,043

**カビ毒、貝毒、食中毒菌等による腐敗、変敗**

**農薬、動物用医薬品、添加物等の基準違反**



## ◆国際的な自由貿易の加速(食品においても)

o-pharm.com

# TPPP大筋合意

## 太平洋に巨大経済圏

【アトランタ(米ジョージア州)＝横堀裕也、辻本貴啓】環太平洋経済連携協定(TPP)交渉に参加する12か国は5日朝(日本時間5日夜)、共同記者会見を開き、交渉が大筋合意に達したとする声明を発表した。2010年3月に始まったTPP交渉は5年半を経て終結し、世界の国内総生産(GDP)の約4割を占める巨大な経済圏が誕生することになる。

表部(USTR)代表は記者会見で、「成功裏に妥結したと発表できることをうれしく思う」と述べた。TPPが発効すると、域内でのモノや人材、サービスのやりとりが盛んになり、生産性が大きく活化する。日本の消費者にとって、ワインや牛肉の値段が下がるなどの恩恵が見込める。企業にとっては、日本車にかけられている関税が撤廃されるほか、規制緩和でコンビニエンスストアが

TPPで関税が撤廃される主な食品

品目	今の関税(%)	関税がゼロになる時期(段階的に削減)
青果物	ブドウ	7.8.17 発効時
	オレンジ	16.32 6~8年目*
	サクランボ	8.5 6年目
	パイナップル	17 11年目
肉類	ソーセージ	10~20 6年目
	牛タン	12.8 11年目
	鶏肉	8.5.11.9 11年目
	牛内臓(ハラミなど)	12.8 13年目
	卵(殻付き)	17~21.3 13年目
加工品	マーガリン	29.8 6年目
	クッキー	15 6年目
	トマトジュース、ケチャップ	17~29.8 6~11年目
水産物	ニシンの卵(塩蔵)	8.4 発効時
	マグロ缶詰	9.6 発効時
	ベニザケ(生鮮)	3.5 6年目
	キンザケ	3.5 11年目
その他	小豆	10 発効時
	落花生	10 発効時
	茶	17 6年目
	ハチミツ(天然)	25.5 8年目

\*オレンジはセーフガードを設ける

### TPP輸入関税

農林水産省は8日、環太平洋経済連携協定(TPP)の大筋合意を受け、幅広い農林水産品の関税をTPP発効後に撤廃すると発表した。輸入関税をかけている804品目のうち、約半数が対象になる。関税がなくなる農水産品には、オレンジ、トマトソース、銀ザケや牛タンなどなじみ深い食品も多い。価格が下がる食品が増え消費意欲に恩恵が及びそうだ。

(関連記事5面に)

日本はTPP交渉で、コメや小麦などの「重要5品目」の関税を守り通したが、それ以外では多くの品目で関税撤廃に応じた。国内農家は輸入品との競争にさらされる可能性がある。

価格面で影響が大きそうなのがオレンジ。輸入オレンジはミカン類の内消費量の約1割を占める。このうち9割がTPP参加国の米国とオーストラリア産。今回の大筋合意で4~11月は6年目

# 農水産品の半数撤廃

## オレンジは8年目に



### 内閣

## ◆食の安全の国際標準『HACCP』義務化の動き

※厚生労働省HPより

平成26年12月25日  
 【照会先】  
 医薬食品局食品安全部 監視安全課  
 課長 滝本 浩司 (内線 2471)  
 課長補佐 甲田 徳康 (内線 2472)  
 課長補佐 梅田 浩史 (内線 2473)  
 (代表電話) 03-5253-1111  
 (監視安全課直通) 03-3595-2337

報道関係者各位

**「HACCP(ハサップ)企画推進室」を設置します**

平成27年1月1日より、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課に、「HACCP企画推進室」を設置します。

同室においては、今後、関係機関・関係省庁との連携を図りながら、我が国において、HACCPによる衛生管理を一層推進させるための具体的な取組を検討・実施します。

なお、職員の体制は、HACCP企画推進室長(監視安全課長補佐兼務)のほか、食品安全部関係課の室員で構成します。

注) HACCPとは

HACCP (ハサップ: Hazard Analysis and Critical Control Point) は、原材料の受入れから最終製品の出荷までの全ての工程における潜在的な危害要因を予め分析(危害要因分析)した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程(重要管理点)を継続的に監視・記録する食品の工程管理手法であり、コーデックス委員会(※)が推奨する国際標準となっています。



★はじめに【ニッスイが生産している商品】

★は海外で生産、輸入している商品です。



### 魚肉練り製品



### 冷凍食品

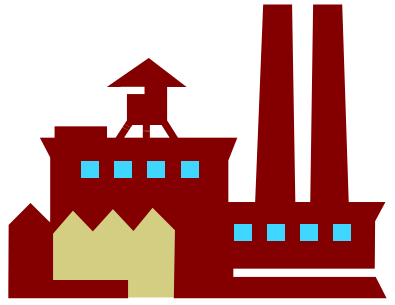
### 水産品



### 常温食品

### 健康食品

# ★はじめに【海外で生産した商品がお客様に届くまで】

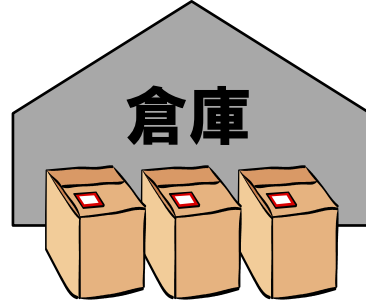


生産工場(海外)



輸送

日本到着



倉庫

検疫所

輸出前にタイ・  
中国で検査

(弊社の場合)

工場での検査

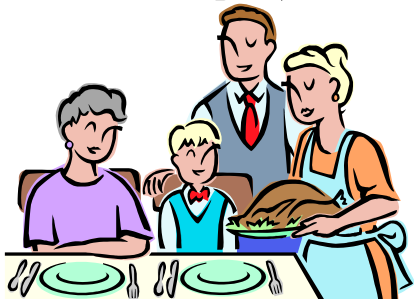
行政検査が行わ  
れる場合もあり

検査命令  
モニタリング検査

合格  
(通関)

不合格

ご家庭



店舗・飲食店等



廃棄・積戻し等



## 1)社内認定工場での生産

ニッスイブランドの商品は、「生産工場の**社内品質保証基準**」を満たす認定工場で生産する⇒**国内も海外も同じ基本条件**

## 2)原材料の自主検査体制(農薬、動物用医薬品等)

- ・農産原料：中国品は中国の弊社検査機関：青島日水にて**残留農薬検査**を実施
- ・水産・畜産原料：中国並びに東南アジア品は弊社検査機関（青島日水、タイ品管センター）にて**動物用医薬品検査**を実施

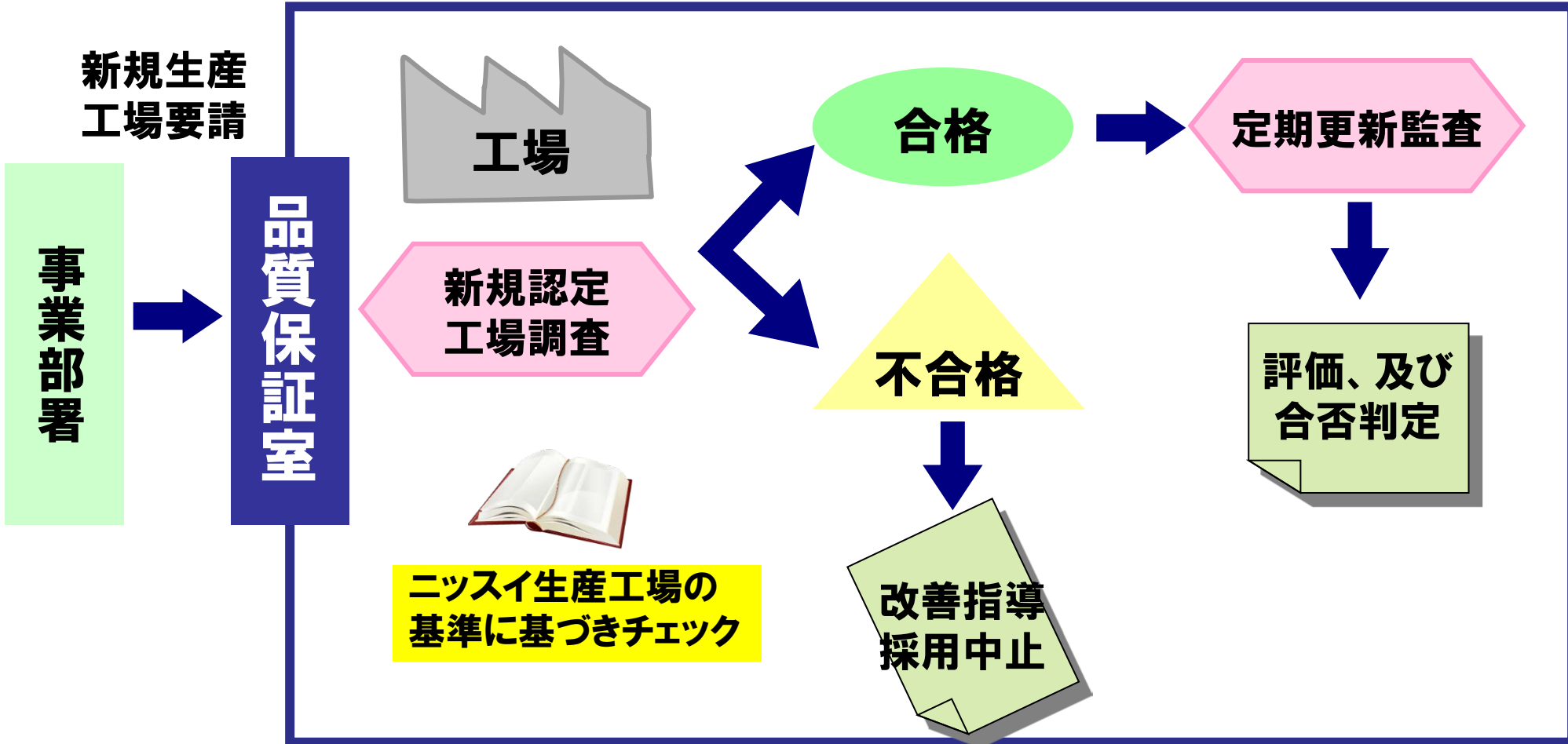
## 3)最終製品の自主検査体制(微生物他)

- ・**国内輸入時**の自主検査(食品分析センターor社外検査機関)
  - ・**海外輸出時**の自主検査(海外出先弊社検査機関)
- (注)但し、信頼性の高い海外工場については、生産工場の検査を信用して、上記自主検査は省略している

# ★はじめに【ニッスイの社内工場認定制度】

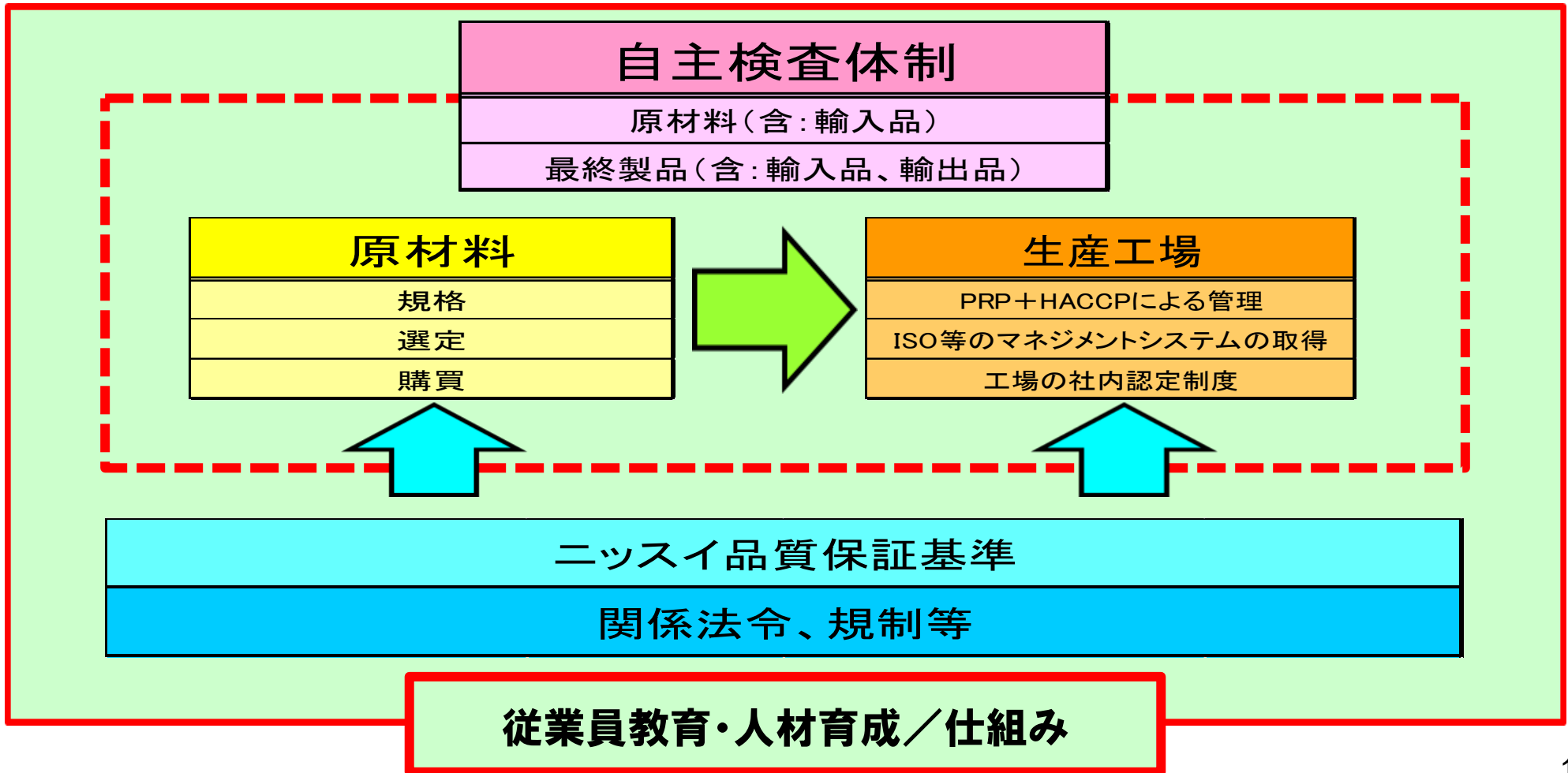


ニッスイブランドの商品は社内の基準を満たす認定工場で生産しています。



# ★はじめに【ニッスイの安全・安心の取り組み】

輸入食品においては自主検査に加え、予防管理を強化するために海外現地工場のレベルUP(ex.意識、知識、技術の教育)に取り組んでいます。



1. ニッスイ品質保証基準について
2. 自主検査体制について
3. 従業員教育・人材育成について
4. (安全・安心のための)仕組みについて

# 1. ニッスイ品質保証基準について

# ニッスイ品質保証基準の概要【抜粋】



## 生産工場

**HACCP  
に基づく  
管理**

細菌管理



防虫



使用水



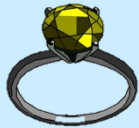
ロット表示

2015.7.14  
LOT. Y16L15 /1/1554  
8RUS02

温湿度



持ち込み  
禁止物



フライヤー



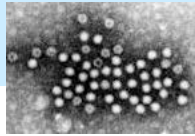
検便



金検  
X線



ノロウイルス



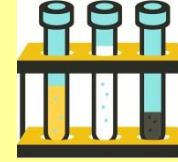
フードディ  
フェンス



## 原材料・包材

原材料の  
安全確保

原材料規格保証書



受入  
検査



包材



アレルギー



購買先  
選定

養殖場・養鶏場・農  
地の選定・管理



① ② ③

原材料変更



遺伝子組  
み換え



## 新商品導入

新商品  
導入時



賞味期限の設定方法

賞味期限 2014.8.28  
LOT.1/1015

フロチル



輸送  
落下  
試験

製品回収



# 食品事故の歴史とニッスイ品質保証基準



「使用水の基準」制定

工場監査項目にフードディフェンス項目追加

「生産工場のHACCP相当基準」制定

「薬剤管理の基準」制定  
「フードディフェンスの基準」制定  
(但し工場監査項目には入れず)

「フードディフェンスの基準」見直し



「週刊東洋経済」より抜粋

食品への懸念を持たった意図的  
な、いわゆる「食言テロ」への  
一歩が近づいた。02年には  
「オケロリズム法」を  
食品・医薬品等の安全保証  
た。現在も米国の食品  
工場内の粗われやすい  
的に洗い出す管理を  
るに日本においても、  
ある異物混入に関連し

## ★目的

- **輸入製品**の安全性を確保するため**自社で実施する輸入時の自主検査及び基準逸脱時の処置**について定めたもの。
- **輸入時自主検査の現地移管を進め、海外生産品に対して安全性、品質の確認を迅速且つ効率的**に行う。

## ★概要(抜粋)

- 海外で生産している**冷凍食品**(冷凍温度帯で保管、輸送する全ての商品を含む)及び**缶詰・レトルトパウチ品**が対象。
- **輸入前もしくは輸入後(販売前)**にランクに応じた検体数で検査(ex.細菌検査、官能検査、開缶検査、貝毒検査等)を実施。  
※ **輸入前**: 中国(青島日水)、タイ(**タイ品質管理センター**)  
**輸入後**: 厚生労働省登録検査機関もしくは弊社食品分析C  
一定のレベルにある海外工場については検査は免除としている。



## ★目的

- 自社ブランド商品の製造時、その安全性を確保(ハザードを防除)するため、自社のグループが使用する原材料について具体的な取り扱いの基準を定めたもの。

## ★概要(抜粋)

- 新規原材料購買時の購買先の選定、及び情報の事前確認
- 原材料規格保証書による詳細情報の確認、購買先との契約締結  
ex.) 工場所在地、加工地、由来原料、産地、アレルギー、食品添加物、微生物規格、農薬・動物用医薬品の使用履歴、収穫・漁獲・加工日他
- 原材料の受入れ検査  
ex.) 細菌、官能、理化学、化学物質、異物他
- 生鮮原材料の自製化(ミンチ等自工場での加工が基本)
- 原材料規格保証書の定期更新、購買先の定期調査
- 原材料の内容変更に伴う処置
- アレルギー物質の管理(魚肉練り製品の卵フリー戦略等)

## ★目的

- 自社ブランド商品の製造時に使用する包材の安全・品質管理を円滑かつ確実に行うことで商品の安全性を確保するために定めたもの。

## ★概要(抜粋)

### ●包材の選定

ex.) 規格保証書の入手・更新、安全性の確認(材質試験、溶出試験、指定インキであること他)、海外生産品に使用する包材、強度確認他

### ●既存包材、及び包材メーカーの確認事項

ex.) 安全性の定期確認、定期調査

### ●包材の運搬

ex.) 異物混入防止、薬剤・化学物質等と同一車両で運搬しない他

### ●包材の受入れ検査 ex.) 包材識別記号、外観形状・臭気他

### ●包材の保管 ex.) 保管施設、保管状態、同一保管物の制限他

### ●包材の処分 ex.) 識別保管、廃棄の徹底(悪用の防止)他

## ★目的

- 自社ブランド商品を製造する生産工場で使用**する水の安全管理を円滑かつ確実に**行うことで**商品の安全性を確保**するために定めたもの。  
※2008年の**汚染水(シアン化合物)事故**を機に**制定**

## ★概要(抜粋)

- **海外生産工場の場合、当該工場所在国における飲用水の基準に合致していること、また日本の食品衛生法で定める『食品製造用水』で定める項目の基準に適合していること。**
- **遊離残留塩素濃度、官能検査(味、臭気、色調、濁度)、細菌検査(末端蛇口から採水)等を定められた頻度で確認。**
- **異常時の措置(ex.井水、工業用水のみ使用の工場は非常用の市水を引く)**
- **次亜塩素酸ナトリウムの購入、保管、使用**
- **セキュリティ対策**  
ex.)施設の施錠管理、立ち入り制限、設備点検、外部委託時の注意点、  
フードディフェンス等

## ★目的

- 自社ブランド商品を製造する生産工場で使用する薬剤について、商品ならびに使用者に対する危害防止の観点から安全管理を徹底し、商品の安全性を確保するために定めたもの。

※2008年の中国冷凍餃子に殺虫剤が混入した事件を機に制定

## ★概要(抜粋)

- 生産工場の敷地内で使用する全ての化学物質を対象として、その各々をリスクレベル別に分けて管理を行う。

- ① 洗剤・アルコール・逆性石鹼・消毒用殺菌剤など
- ② 殺虫・殺鼠目的の薬剤
- ③ 機械設備の機械油(食品製造用)
- ④ 劇物：水酸化ナトリウム・塩酸・硫酸等
- ⑤ 印字用インク・溶剤類
- ⑥ 塗装用の塗料・溶剤類
- ⑦ ボイラーの清缶剤(腐食防止に用いる薬剤)
- ⑧ 排水処理の薬剤類(凝集剤・消泡剤・pH調整剤など)

## ★目的

- 自社ブランド商品を製造する生産工場における防虫対策を徹底し、商品の安全性を確保するために定めたもの。

## ★概要(抜粋)

- 施設設備の遮断性(バリア性)  
ex.) 出入口、搬入・出荷口、天井、壁、窓、排水溝、換気口他
- 誘引源の管理  
ex.) 昆虫類が誘引される要因(光、臭気、熱源)の軽減対策
- 発生源の管理  
ex.) 工場内部及び工場外周の管理(隙間、クラック等は修繕)
- 製造室内のサニタリーデザイン  
ex.) 衛生状態が維持出来る様十分なスペースを確保
- 捕虫機によるモニタリング
- 必要に応じた防虫施行、場内点検、虫発見時の措置等

## ★目的

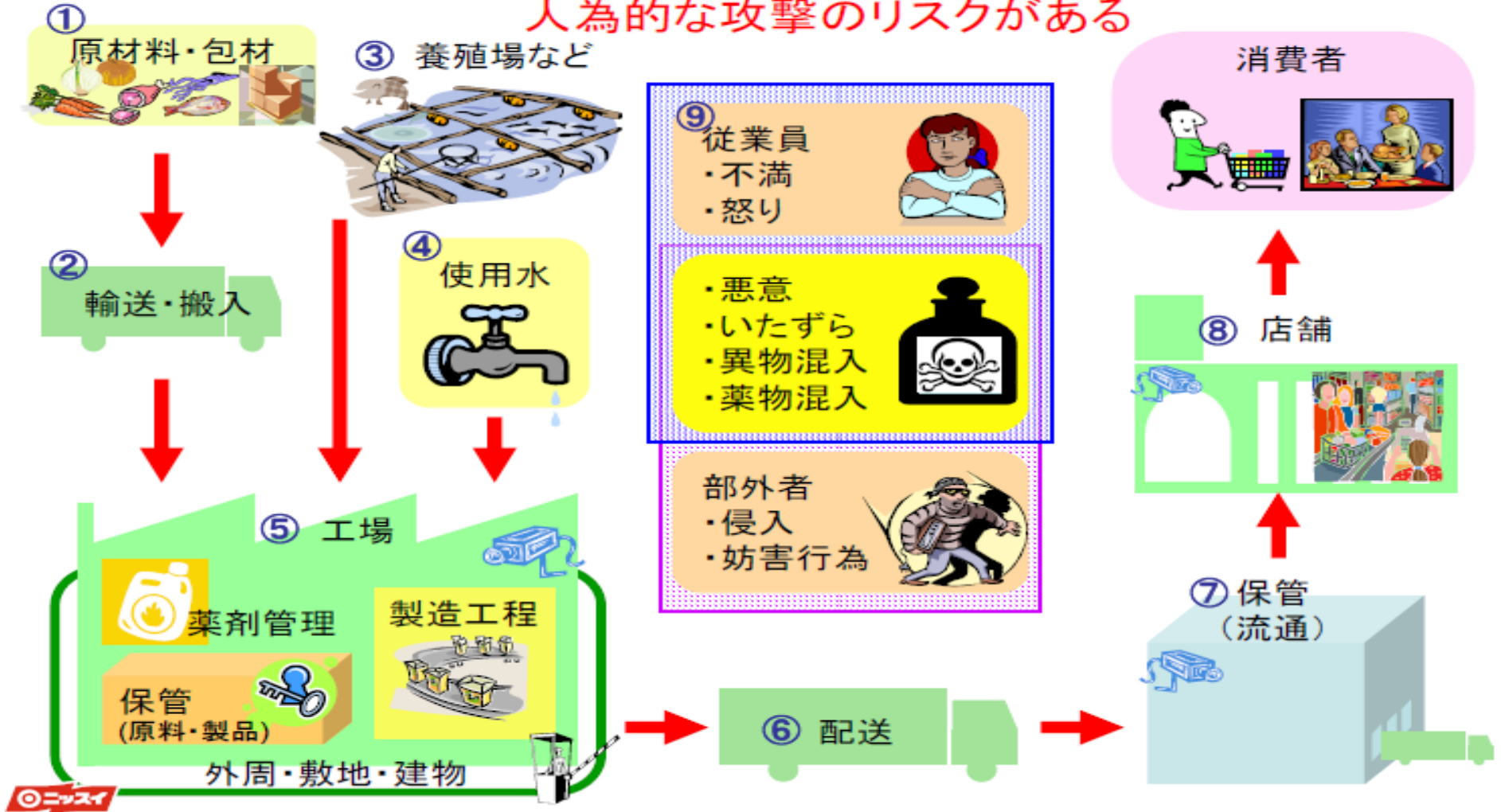
- **自社グループ会社の業務及びサプライチェーン全体におけるフードテロに対する防御行動(フードディフェンス)により企業、工程、商品の安全性を強化し、お客様に安全で安心な商品をお届けするために定めたもの。**

※2008年の中国冷凍餃子に殺虫剤が混入した事件を機に制定

※2014年の冷凍食品に農薬混入事件を機に改定

- ◆ **従来の食品安全(=フードセーフティー)の管理手法(HACCP管理、一般的衛生管理)では防除出来ない意図的な食品汚染に対する管理基準が必要となった。**
- ◆ **海外品(特に中国品)に対する警戒感が強く働き、中国の生産拠点に対する経営者レベルの会議を発足(後述:中国生産工場経営者会議)。**

## フードディフェンス：サプライチェーンの全てにおいて 人為的な攻撃のリスクがある



**防御対象：弊社商品及び業務・企業に対する人為的攻撃**

## ★概要(抜粋)

- 組織マネジメント ex.)責任者の設置、緊急対応計画の策定
- 労務管理 ex.)従業員の採用、コミュニケーション、就業記録他
- 教育 ex.)従業員教育、管理者教育
- 工程分析と管理 ex.)リスク評価(工程毎の脆弱性分析)
- 運用ルール ex.)外来者訪問時のルール、被害を想定した訓練
- 従業員の出勤・製造室入場
- 原材料・包材の管理
- 施設・設備管理
- 薬剤管理 ex.)洗浄剤・殺虫剤・機械油・分析試薬等
- 製品の包装形態
- 安心カメラの設置 ex.)必須設置箇所、映像保存期間の制定



## ★食品テロからの防御対策(基本的な考え方)

### ①物理的に出来ないようにする

- 鍵をかける(施錠)、アクセス制限(IDカード、静脈認証)等
- 開放された製造ラインを閉鎖系にする(ex.カバーをかける)

### ②確認する

- 従業員同士の相互確認、管理者による確認(=常に人の目が届くようにする)等
- 人感センサーによるモニタリング
- 安心カメラによる抑止力効果の利用

### ③異物を作業現場に持ち込めないようにする

- ポケットのない作業着の着用
- 持ち込み許可物ルールの徹底、入場時の持ち込み物確認

## ★内部従業員の意図的な食品汚染に如何に対応するか 従業員を疑うこと⇒信頼関係の崩壊

**第1** あくまで従業員とのコミュニケーション、日頃の人間関係による信頼関係構築がベース⇒労務管理が重要

**第2** その上で、万々に備えたソフト面・ハード面での体制作りを行う(ex.安心カメラ、鍵の管理、記録等)  
※定めたソフト面・ハード面での体制が正しく運用されているかどうかをチェックするため検証が必要

**第3** 意図的な食品汚染が発生した際の対応手順を構築しておく(定期的な訓練を行う)

★上記を並行して行い、体制を構築することが重要

## ★工場内に設置されているカメラの役割

フードディフェンス目的以外でもカメラの役割は高まっている

### ①品質苦情・事故が発生した時の証明

ex.) X線画像、日付印字、排出品等

### ②品質苦情、品質・安全面での事故発生時の原因究明

ex.) 拡散性の判断、正しい原因の把握と再発防止

### ③生産工程中の設備トラブル、作業ミス時の正しい状況把握、迅速な原因追究、処置すべき範囲の限定

ex.) トラブル・ミス発生時間、内容の把握

### ④ルール・基準が遵守されていることの検証

ex.) 手洗い、作業手順の遵守状況確認

## ★結果としてフードディフェンス目的にも活用出来る

## 2. 自主検査体制について

# 自主検査体制【ニッスイの検査拠点】





## 東京イノベーションセンター

- 中央研究所
- 商品開発センター
- 技術開発センター
- **食品分析センター**

**エクセレントラボ認証、  
維持・管理、指導**

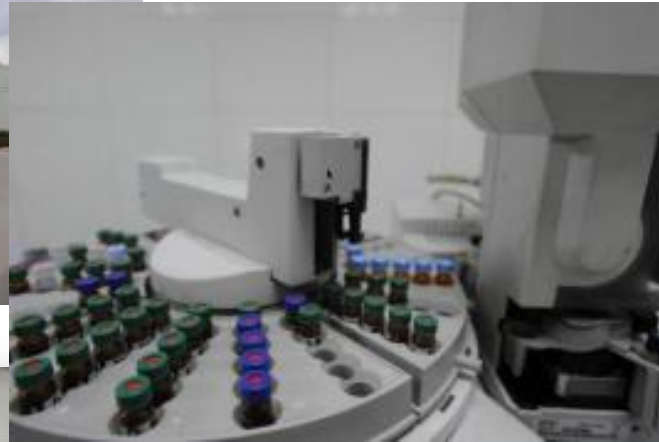
**農薬・動物性医薬品検  
査、細菌検査、官能検  
査を実施**

**\*臭気評価士13名**

**日本水産株式会社  
東京イノベーションセンター(TIC)**

## 食品分析センターの検査内容

- ★**微生物検査** 一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌
- ★**残留農薬** 輸入・国内農産品の一斉分析(435項目)
- ★**動物用医薬品** 魚介類・食肉の抗生物質、合成抗菌剤(86項目)
- 放射性物質検査** ガンマ線スペクトロメトリー
- 食品添加物** 保存料、酸化防止剤、合成着色料
- 汚染物質** 水銀、カドミウム、等
- 品質検査** pH、水分活性、酸価、過酸化物価
- 成分検査** たんぱく質、脂質、ミネラル
- 官能検査** 輸入品の臭気分析、異臭分析(臭気評価士による)
- 苦情対応のための検査、異物検査**  
電子顕微鏡、元素分析・官能検査・品質検査・農薬検査・微生物検査
- 食品表示のための検査・保存試験**  
微生物検査、酸価(賞味期限)・アレルギー検査・栄養成分・食品添加物 等
- すりみ品質検査**  
JS強度・色調・水分・pH・夾雑物 等
- 缶詰検査**



## 【業務内容】

農薬検査

動物用医薬品検査

かび臭原因物質検査

亜硫酸根検査

微生物検査

その他(官能評価 等)

工場指導

(品質管理・検査室)

工場監査

中国工場の苦情対応





# 自主検査体制【タイ品質管理センター(バンコク)】



**【業務内容】**  
**動物用医薬品検査**  
**微生物検査**  
**缶詰検査**  
**その他（官能評価等）**  
**工場指導(品質管理・検査室)**



# 自主検査体制【検査方法・技術】

中国語版、英語版もあります



## 食品分析センターによる工場検査室への指導

- 検査分析マニュアルの整備
- 使用培地の統一
- 海外製培地の精度評価と培地の指定
- エクセレントラボ推進会議
  - 食品安全性に関するニッスイグループの考え方
  - 変更項目の確認
  - 新規技術等の情報提供
  - 日常の検査操作、技術の確認
  - 検査室見学
- エクセレントラボメンバー情報共有
- 技術認定制度



## 使用培地の統一



## 海外製培地の精度評価



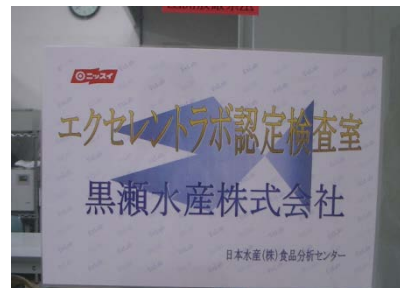
## エクセレントラボ推進会議



## 検査技術研修



## 認定書



### 3. 従業員教育・人材育成について

## ★生産工場経営者会議(国内、中国)

## ★社内研修／力量確認

◆品質管理基礎研修

◆HACCP講習会及びフォローアップ研修

◆エクセレントラボ(国内、海外)

◆テクニカルアカデミー(国内、海外)

◆営業担当者品質研修

## ★その他(小集団活動発表会／品質会議)

## ★目的

- ニッスイブランド商品を生産いただいている**企業(工場)の経営者の皆様との関係の強化。**
- 品質保証に関し、**食品業界を取り巻く現状及び経営者の皆様と共有すべき経営課題**についての**共通認識と意見交換。**

## <国内生産工場経営者会議>

2000年の弊社社告回収事故を受け、品質保証の再構築と強化のために開催、以降毎年開催(**2015年度で16回目**)。

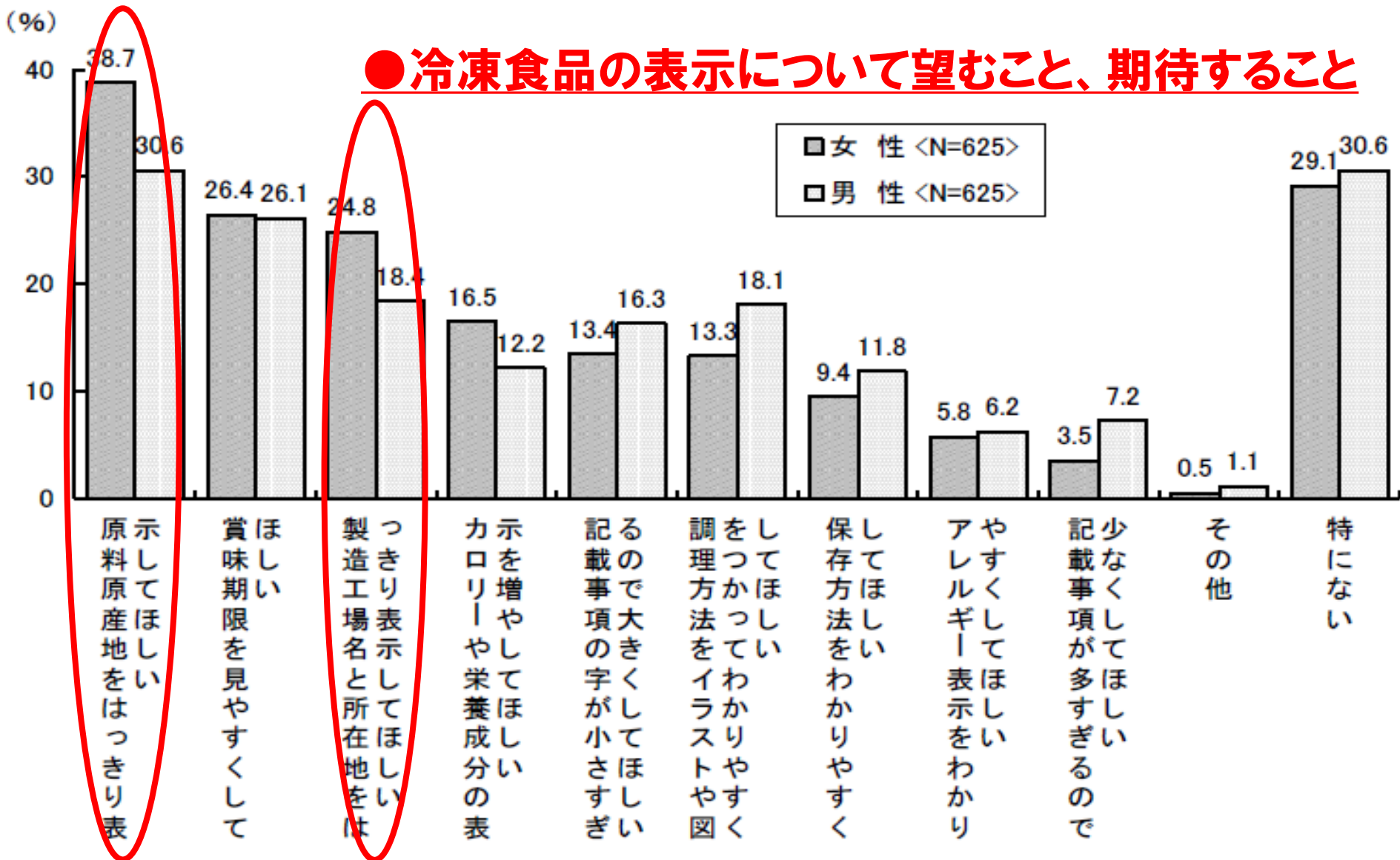
## <中国生産工場経営者会議>

中国におけるニッスイブランド商品の生産拡大に伴い、2007年より企画(**2015年度で7回目**)。

- 弊社品質保証の取り組み状況について
- 中国生産工場における品質管理の現状と課題
- お客様からの苦情・事故に対する生産工場の対応について(意見交換)
- 食の安全・安心に関する日本の現状(意見交換)
- 社外講師『中国市場における小売業の状況』

# 日本の消費者の食品に対する要望事例

出典：日本冷凍食品協会「冷凍食品の利用状況実態調査結果」(2015年2月28日～3月1日実施)



●マスコミの報道内容とほぼ連動したお問い合わせが急増する  
ex.) 放射性物質、不正表示、使用原材料、農薬混入等

●原材料産地へのお問い合わせは相変わらず多い

●農産原料に対する中国産か否かのお問い合わせが多い

●アレルギー物質に関するお問い合わせが多い

★日本の食品表示に関する法律も変更していく流れ

ex.) 製造所固有記号、アレルギー物質、栄養表示等

※消費者の知る権利、消費者保護への対応

⇒消費者の皆様へ様々な情報を提供する義務が益々高まる



(出典:食品産業センター 全1,010件)

## <回収理由別>

1位	<u>アレルギーの不適切表示</u>	163件
2位	<u>期限表示を設定期限を超えて誤記</u>	148件
3位	カビ・酵母等の微生物発生	139件
4位	<u>ガラス・金属等硬質異物混入</u>	80件
5位	<u>食中毒事故原因の微生物、化学物質</u>	71件
6位	<u>昆虫・毛髪等生物由来異物、及び軟質異物</u>	63件

★異物混入が発生したが、工場で混入していないと立証できた／拡散性がないと証明できた

## 1)商品の包材に包装時刻が印字されている **トレーサビリティ**

⇒製造日の包装時刻、X線・金検通過時刻、製造時刻が特定できる

- ① **製造記録**による異物発生の有無確認
- ②トラブルの発生の有無確認



## 2)X線の画像記録が残っている(X線で検知排除できる異物の場合)

⇒X線通過時刻前後の **X線画像**を確認できる

- ①X線で検知排除できる異物の場合、通過時刻に異物画像の有無確認可能

## 3)包装工程を俯瞰するビデオカメラの設置と画像記録が残っている

⇒包装時刻前後の包装工程の **ビデオ画像**を確認することができる

- ①金検、X線での排出状況、排出品の取扱い状況、トラブル状況の確認可能

★包装不良・印字不良が発生したが、その原因、拡散性が速やかに把握できた

## 1)商品の包材に包装時刻が印字されている

⇒製造日の包装時刻が特定できる **トレーサビリティ**

- ① **包装記録**による包装状態・印字状態の確認
- ②トラブルの発生の有無確認



## 2)包装工程を俯瞰するビデオカメラの設置と画像記録が残っている

⇒包装時刻前後の包装工程の **ビデオ画像**を確認することができる

- ①包装工程で発生したトラブルを含む状況の確認可能
- ②拡散性の有無、範囲の確認可能

## 3)インクリボンが保管されている

⇒ **インクリボン**で印字状態・印字内容を確認することができる

- ①印字不良の内容・状況の確認可能
- ②拡散性の有無、範囲の確認可能



## ①正しい原材料情報入手の重要性

**\*お客様の高い関心は使用している原材料にある**

**原材料情報は、製品表示に密接に関わっている**

**もし間違えていたら表示違反で製品回収**

**自らの責任でないでは済まない事態**

**⇒原材料規格保証書の契約締結と定期的な更新が必要不可欠**

## ②製造基準・配合表・品質基準に基づく厳格な運用と記録

**商品仕様書にてお客様と契約している内容の履行**

**特にPB商品は、ブランドオーナー様の要求事項に速やかに答える義務**

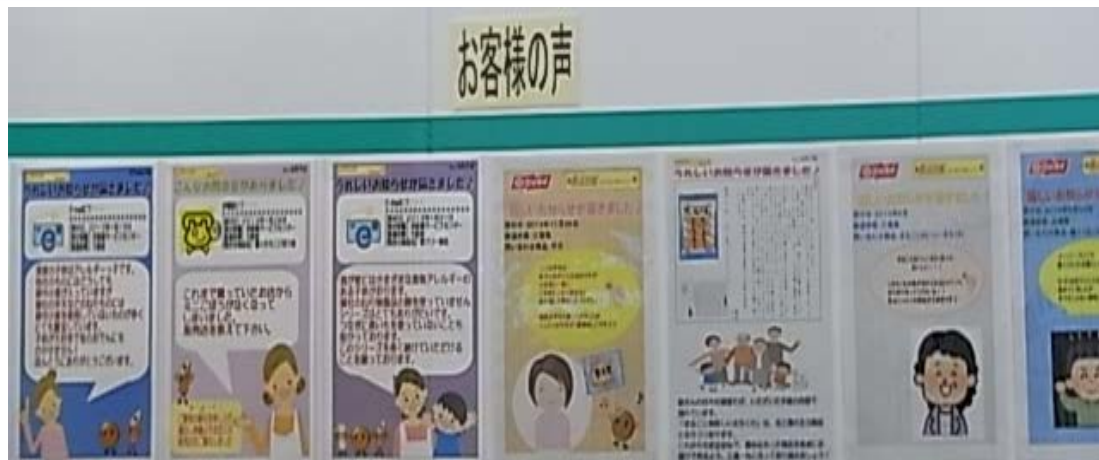
**がある(ex.製造記録、原料履歴を速やかに提出できること等)**

## ③製品のロット管理の重要性

**製品によって様々なロット管理がなされているが、問題発生時に被害を**

**最小化するために大変有効に働く**

# 職場のコミュニケーションの向上：国内工場事例紹介



# 職場のコミュニケーションの向上：国内工場事例紹介



# 2015年度中国生産工場経営者会議【会議風景】



## ★目的

- ニッスイグループ工場の検査室の信頼性を向上させるために、技術認定、精度管理、共通マニュアル作成等を推進することを目的としたグループ全体の活動。検査員同士の交流、知識やノウハウの共有にも取り組んでいる(ex.検査の技術レベルの標準化、新たな検査項目に対する対応、検査方法の効率化他)

## ★概要(抜粋)

- 国内工場における社内研修
  - ・検査操作の基本技術研修
  - ・検査員の資格認定に関する研修
    - ※見習者、A級検査員、E級検査員／指導者
  - ・検査指導者向け講習会(OJTを基本とした教育体系)
- 海外工場における力量確認  
食品分析センターの職員が個別に工場を訪問し、工場検査員の検査技術(力量)を確認





## 工場検査員の集合教育・ 認定(中国)



## エクセレントラボ推進会議

## 広報紙



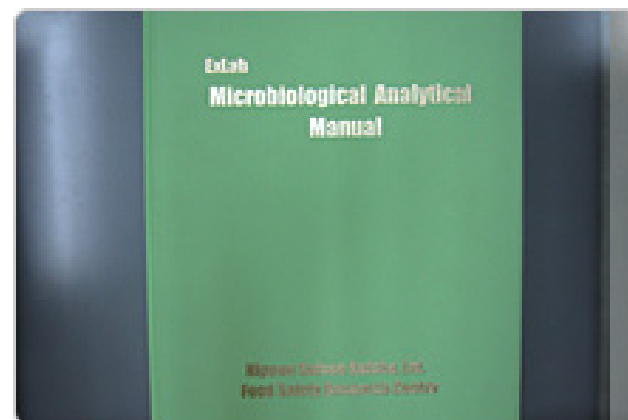
★この活動に参加している工場で、食品分析Cが個別に認定(力量確認)した工場は輸入時検査を免除しています。

- **検査員**に対するニッスイ基準に基づく認定調査の実施
- **検査室**についてニッスイ基準に基づく認定調査の実施
- **精度**の維持(精度管理試験)
- 検査員に対する**教育**

法律に基づいた検査マニュアルを作成(日本語・英語・中国語)



中国語版



英語版(タイ)

## ★概要

ニッスイブランド商品を生産している海外工場の製造部門、工務部門の責任者、担当者を対象とした、生産管理、現場改善の知識、スキルの向上を目的とした研修(日本で開催)。

※品質に関する研修は前述の青島日水(中国国内)で実施。

※2001年度よりスタートし、これまで延べ100名以上が卒業。

## ★2015年度の募集対象企業及び募集人員

9企業(青島、北京、蓬萊、寧波他)より各1名ずつ

## ★研修スケジュール

- 労働安全衛生
- 生産性改善活動、IE
- 金属検出機、X線異物検出機研修(社外講師)
- 原価計算、コストダウン
- 市場視察
- 研修のまとめ、報告会

# ★社内研修【2015年度海外テクニカルアカデミー】



## ★小集団活動とは

- ① チームを結成し、
- ② 社員自身が、身近で困っている事の中からテーマを抽出し、
- ③ その問題解決のために、
- ④ 現状分析を行い、
- ⑤ チームのメンバー一人一人の知恵と行動で
- ⑥ 全員参加で
- ⑦ 改善に向け進めていく活動

- ニッスイグループの小集団活動は、国内食品工場を中心に2003年度より本格的にスタート。
- 2003年度～2009年度まで食品工場において参加チーム数、参加人数の規模を拡大しつつ継続。
- 2010年度より食品部門の枠を超え、他の事業部門(水産、物流、チルド、ファインケミカル)に拡大し全社的な活動へ。
- 海外生産工場においては2011年度より活動を開始。
- 現在では国内外で約150チーム、約2,000名規模となり、生産工場の現場力向上のための重要な活動の一つとなっています。

## ★小集団活動のテーマの例

- 生産性向上、歩留り向上
- 品質管理、苦情削減
- 労働安全、作業環境改善
- 人材教育
- 環境負荷削減 等

## ★海外生産工場の活動テーマの例

- ◆生産工程での搬送、滞留の改善
- ◆金属異物・骨の混入防止、虫・毛髪混入の削減
- ◆商品の規格改善(軽過量品の削減、不良率の削減) 等



# ★その他【海外生産工場での小集団活動発表会】



★小集団活動は自社に役立つか？

★役立つとすればどんなところか？

★小集団活動を

今後どの様に活用していきたいか？

※発表だけでなく、討議、意見交換を通じて小集団活動の目的や意義をより深く考え、現場での実践に繋げていただく

- ①一人一人の社員が、**自ら考え、自ら行動する問題解決力（＝現場力）**を高める。
- ②**現場、現物、現実**をしっかりと観察し、**現場で起こっていることを正しく把握することが問題解決のスタート**であることを認識する（机上だけの討議では問題解決に繋がらない）。
- ③**あるべき姿を考え**、現実とのギャップを把握して、それを埋めるための施策を講じる。
- ④対話を重視し、**異なる意見や考え方を互いに尊重して**、コミュニケーションを図る（異質の知を合わせる）。
- ⑤現場からのボトムアップの力を強化し、**新たなイノベーションを起こす起爆剤**とすることができる。

## <会議の概要>

- 弊社の品質管理に関する取り組み
- 日本の法規、弊社品質保証基準について
- 日本で発生した事件、事故の共有
- 苦情解決事例などの講義



## 4. (安全・安心のための)仕組みについて

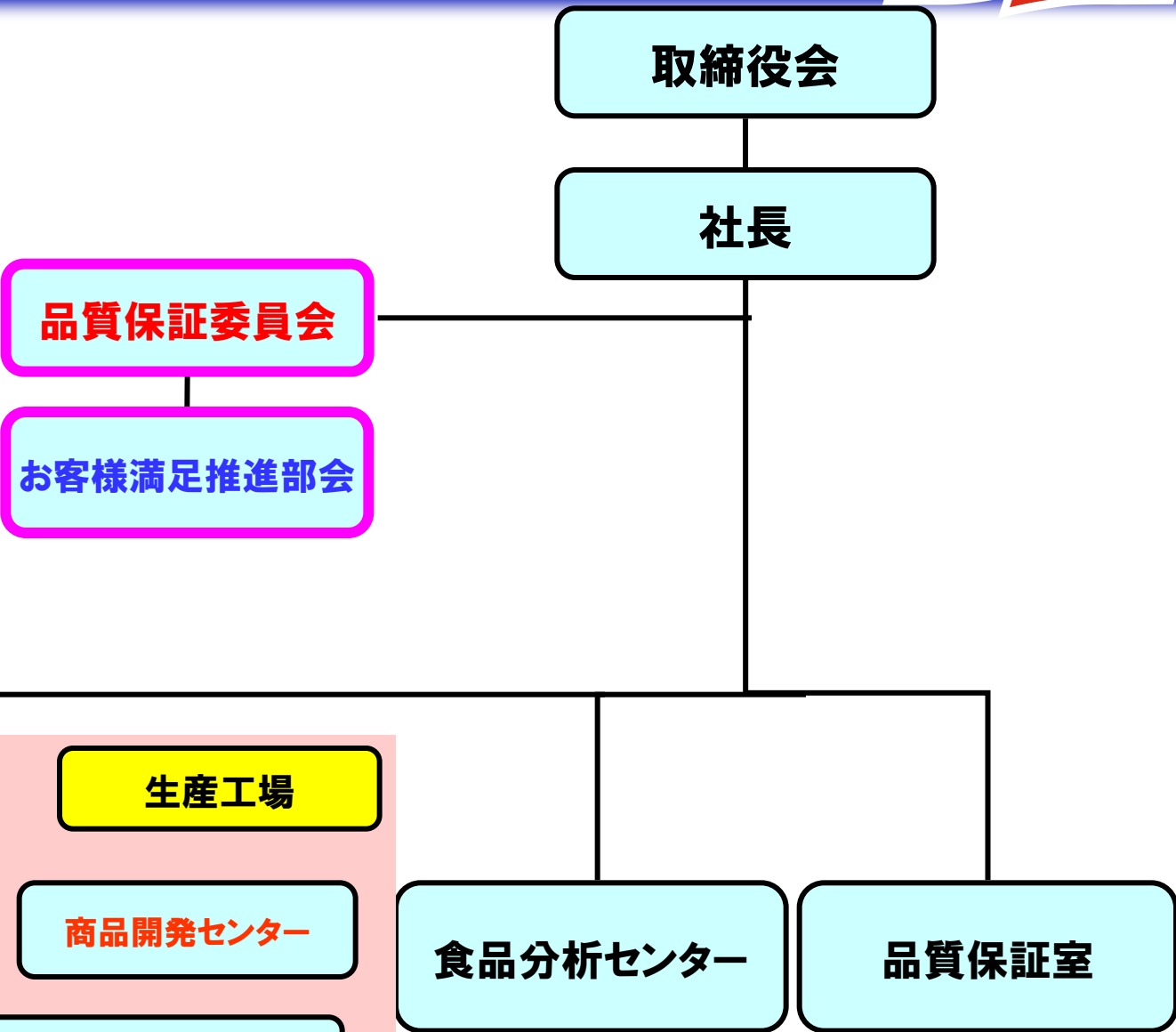
～『日本のお客様の声』を海外生産工場へ～

# 仕組み【品質保証委員会、お客様満足推進部会】



お客様の声の共有・連続して発生している苦情についての打ち手協議・品質保証に関する基準の策定  
委員長:社長  
【メンバー】専務、関係執行役員、関係部署長、外部委員2名  
1回/月実施

お客様の声を商品作りに活かす  
部会長:お客様SC所長  
【メンバー】関係執行役員、関係部署長  
1回/2ヶ月実施



※赤字は削減推進部署

## ★目的

- ニッスイ品質保証憲章の定着を図り、お客様の信頼を確かなものにする(企業姿勢、方針)。
  - (会社としての)品質方針を決定する(企業姿勢、方針)。
  - (社内外で発生した)品質に関する問題への会社としての対応を決定する(発生した問題への対応)。
  - 今後問題となると思われる品質上の課題に対する荒天準備をする(将来に対する備え)。
  - 品質保証に関する社内の問題点、従業員の意見を吸い上げ、顕在化する(従業員とのコミュニケーション)。
- ※2002年より開催、現在毎月1回の開催。

- 商品改善部会(品質保証委員会の部会)として2009年より活動開始
- 総不満削減の取り組み(全社目標:2010年～2014年の5年間で半減)

2012年12月～



## 【お客様満足推進部会】

お客様サービスセンター長

品質保証室長

生産推進室長

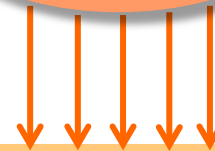
商品開発センター長

水産食材事業部長

営業企画室長

サプライチェーンマネジメント部長

お客様の声



お客様サービスセンター



対策



品質保証委員会へ活動状況報告





ご不満 = 苦情 + 苦情に近い問合せ

## 苦情

- \* 設計不良
- \* 製造不良
- \* 品質不良
- \* サービス不良

## 不満足・不安・心配など

- \* 何か変えた？いつもと違います。
- \* 「たん白加水分解物」って何？
- \* 1歳児に食べさせて大丈夫？
- \* 記号の意味がわからない。
- \* 調理方法どおりに上手く出来なし。
- \* 黒い粒が入っていて心配です。
- \* この商品塩辛いよ。
- \* これを使ったレシピ教えて。

## 一般問合せ・お褒め

- \* どこに売っているの？
- \* 缶詰を置いていたら賞味期限が切れたけどまだ食べられる？
- \* キャンペーンっていつまで？
- \* HP情報に関する問合せ
- \* 宣伝・広告に関する問合せ
- \* お褒め(美味しいね！安心ね！)
- \* 災害関係:放射能の影響が心配

# ★お客様満足推進部会【各削減推進部署の活動】



課題	削減推進部署(主管部署)	問題解決の推進
企画開発	商品開発センター	美味しさの設計、使い易さ、使い勝手の課題、技術開発の課題を取りまとめ、組織を使って打ち手を打つ
加工製造	生産推進部署 *食品生産推進室 *水産食材事業部	生産工場ごとの品質方針、打ち手の妥当性評価と効果確認を行い、全課題を取りまとめ、組織を使って打ち手を打つ。
販売 原材料関係・表示	営業企画室	販売店や宅配製品へのお客様の不满など販売活動に関わる課題、原材料表示の分かり易さの課題などを取りまとめ、打ち手を打つ。
流通	SCM部	品質不良を出さないための輸送、保管上の課題、強化、組織に内在する課題など抽出して取りまとめ、組織を使って打ち手を打つ
ファインケミカル商品 全般	ファインケミカル部	ファインケミカル商品全般に関するご不満に対して打ち手を打つ
その他	品質保証室	お客様の個人差による問題、会社姿勢に関わる苦情やご不満、全社の品質保証のバランス、弱点を取りまとめ、組織を使って打ち手を打つ

開け難いから簡単に開くようにして！

調理方法がわからないわ。

表示が見難い。

美味しいんだけど、しょっぱいのよねー。

お客様が求めている商品

着色料は使わないで。

ゴミの分別に困るのよ。

こんな商品を作って。

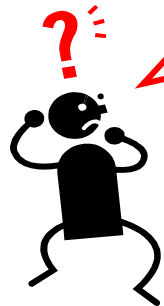
添加物は、なるべく少なくして！

子供に食べさせて大丈夫？

など...

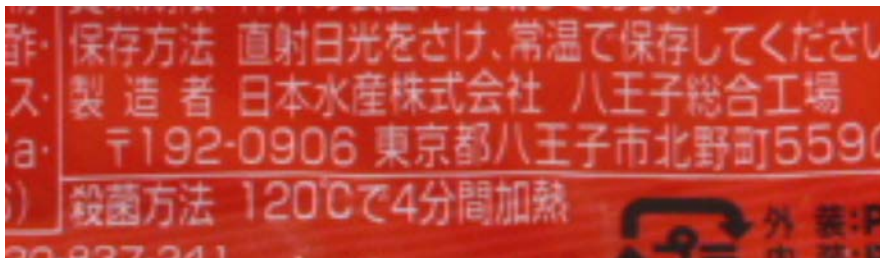
# ★お客様満足推進部会【改善事例①】

ニッスイ



そのまま(生でも)  
食べられますか？

<改善前>

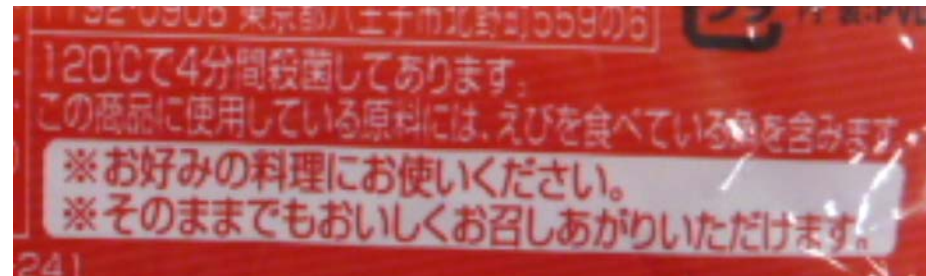


殺菌方法 120℃で4分間加熱



表示がわかりにくい

<改善後>



120℃で4分間殺菌してあります。  
※そのままでもおいしくお召しあがりいただけます。

※殺菌方法は食品衛生法(必須)項目  
消費者庁に確認の上対応



塩分量は14gかね？  
高齢者には見難いよ。

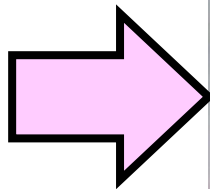


見難い文字

＜改善前＞

＜改善後＞

栄養成分表示 1本(75g)あたり	
エネルギー	129 kcal
たんぱく質	6.7g
脂質	6.8g
炭水化物	10.3g
ナトリウム	551 mg
(関与成分)カルシウム	350 mg
食塩相当量	1.4g



栄養成分表示 1本(75g)あたり	
エネルギー	129 kcal
たんぱく質	6.7g
脂質	6.8g
炭水化物	10.3g
ナトリウム	551 mg
(関与成分)カルシウム	350 mg
食塩相当量	1.4g

赤地に白文字  
小数点が見難い

白地に黒文字  
文字を太く、小数点もくっきり

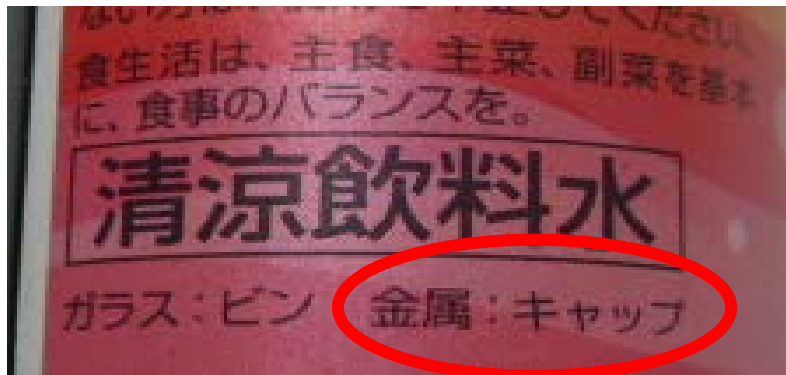
このキャップはアルミ？スチール？  
資源回収の時に困るのよ。



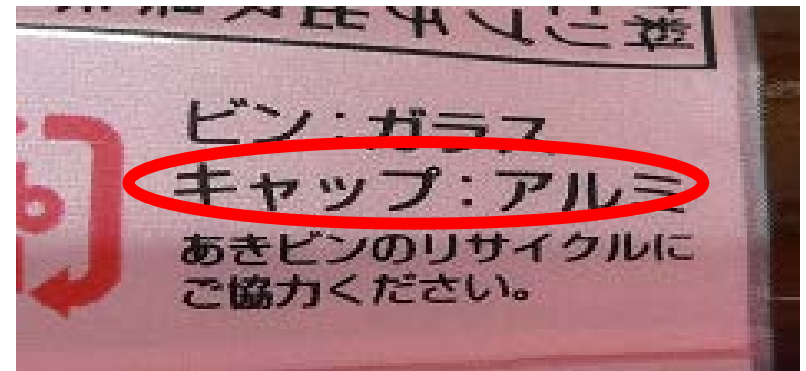
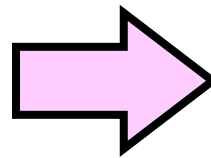
キャップの素材  
がわからない

<改善前>

<改善後>



金属としか表記がない(金属:キャップ)



素材がアルミであることがわかるように  
表記(キャップ:アルミ)

# ★お客様満足推進部会【改善事例③-2】

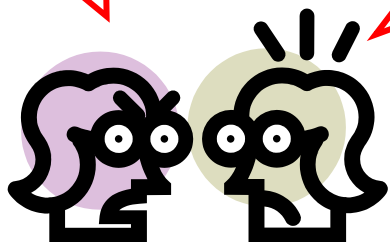
ニッスイ

キャップが開け難いのよ。

ラベルも剥がし難くて、  
分別するときに困るわ。



<改善前>

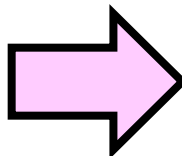


<改善後>



キャップの径  
25mm

紙のラベルを接着



キャップの径28mm

プラスチックのラベル  
(ミシン目付)

袋ごと電子レンジで調理してしまった。



<現状>

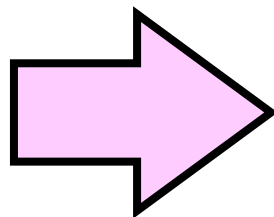


調理法がわかりにくい



※お客様から届いた苦情品

<改善案>



明確な注意表示がない

今後は、『やってはいけないこと』の表示に変更していく。



★お客様が求める事は日々**変化**する。

★他社の新商品の発売、消費者の常識の  
変化などによって、**様々なご要望**が生まれる。

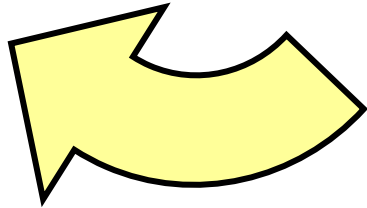
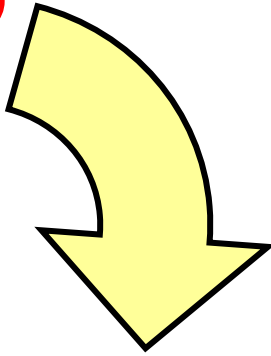
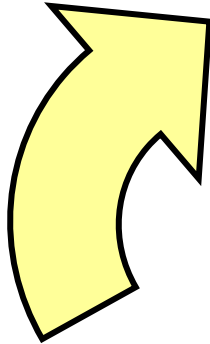
★お客様のご要望に合わせて、ニッスイの商品  
も**進化し続けなければならない**。



**お客様の声を聞く**

**リスクの発見  
ご不満・ご要望  
の認識 分析**

**既存製品の改善  
新商品の開発**



お客様の満足は、お客様が何を求めているのかを知るという事から始まる。

より良い商品を作るために、どうすべきか皆で考え、様々な立場・部署の人と協働し、改善を実現。

皆さんの国と日本では、風土や習慣が違う。  
(ニッスイの)技術だけではなく、日本の事をよく学び、商品作りに活かしていただきたい。

ex.)自分たちの作った商品が、どのような売り方で販売され、  
どのような人が購入し、どのような食べ方をしているのか等

皆さんの作った商品を美味しいと言って家族で食べている人がたくさんいます。

子供のお弁当に入れることもあります。

皆さんが自分の子供や家族に食事を作る時と同じような気持ちで、食べ物を作っているということを忘れずに、美味しい商品を作り続けて下さい。



# ★お客様満足推進部会【ホームページの改善】

ニッスイ

ニッスイ 商品情報サイト

企業情報サイト English

スマートフォンサイト ニッスイ公式コミュニティ お問い合わせ サイトマップ

ニッスイウェブサイト内を検索 検索

ホーム 商品紹介 レシピ お客様サポート 通信販売 海から、健康 EPA life

ショップ

お魚



## EPA生活、始めます

からだに必要な  
青魚の健康成分EPAに関する情報サイト

**EPA**が  
たっぷり摂れる  
簡単お魚レシピを紹介中!!



サラサラ生活向上委員会

EPA +DHA 900mg  
海から、健康 EPA life

おいしい健康習慣、はじめよう。

海から、健康 EPA life

ニッスイ  
レシピ  
スクラップ

重要なお知らせ

▶ 資源の持続的な利用について

商品紹介



商品を探す

商品名やキーワードから探す

検索

▶ 安全・安心への取り組み

ニッスイでは、厳しい品質保証基準と、品質保証のしくみを構築しています。



▶ 中国冷凍食品工場の衛生管理について

ホーム > サステナビリティ > 安全・安心への取り組み > 中国冷凍食品工場の衛生管理について

## サステナビリティ

### ▶ 安全・安心への取り組み

▶ 商品をお届けするまで

▶ 品質保証体制

▶ 品質保証憲章

▶ エクセレントラボ

▶ 中国冷凍食品工場の衛生管理について

▶ 冷凍野菜の安全性確保の取り組み

▶ 用語集

▶ 環境活動

▶ 社会活動

▶ ワーク・ライフ・バランスの取り組み

## 中国冷凍食品工場の衛生管理について

### 中国冷凍食品工場における衛生管理について

弊社では、弊社の品質保証基準により、実地調査に合格した工場のみでニッスイブランド商品を生産しています。

現在、中国において、弊社ブランド商品の一部を生産し、日本のお客様へ商品をお届けしています。

衛生環境の整った生産工場で、信頼できるメーカーから供給された原材料について弊社基準に則って検査を行い、合格した原材料のみを使用し、生産を行っています。

また、青島日水食品研究開発有限公司（中国山東省青島市）※には弊社社員が駐在し、現地スタッフと共に生産工場の巡回指導を行うと共に、使用する原材料、製品等の安全性を確認しています。

※青島日水食品研究開発有限公司

中国におけるニッスイ商品の安全性を確保するため、原料や製品の農業等の分析、生産工場への改善指導、日本の法律や弊社の基準に適した品質管理の指導を行っています。また、新商品や食品分析技術の開発も手がけています。



[🏠 ページのトップへ戻る](#)

ホーム > サステナビリティ > 安全・安心への取り組み > 中国冷凍食品工場の衛生管理について

## サステナビリティ

### ▶ 安全・安心への取り組み

▶ 商品をお届けするまで

▶ 品質保証体制

▶ 品質保証憲章

▶ エクセレントラボ

▶ 中国冷凍食品工場の衛生管理について

▶ 冷凍野菜の安全性確保の取り組み

▶ 用語集

▶ 環境活動

▶ 社会活動

▶ ワーク・ライフ・バランスの取り組み

## 中国冷凍食品工場の衛生管理について

### 鳥インフルエンザへの対応について

弊社の養鶏場は、野鳥等の侵入がないよう、鶏舎は閉鎖型とし、外部と遮断された環境で飼育しており、各養鶏場に獣医を配置し、防疫の指導にあたっています。

鶏肉は、日本の農林水産省で認定された「家禽肉加熱処理施設」で加熱処理をし、鳥インフルエンザが死滅する条件とされている70℃1分以上の加熱を加工条件としています。

また、従業員に対しては、「手洗い等衛生管理の徹底」「咳・発熱などの症状が出た場合は速やかに病院で診断を受ける」、「生きた鳥が売られている市場などで不用意に家畜・家きんとの接触を避け、手洗い・うがいを慣行する」等の指示を徹底しています。

上記内容から弊社が扱う中国鶏加工品の安全性は問題ないものと考えております。

今後とも弊社商品をご愛顧下さいますようお願い申し上げます。

### 関連リンク

PR紙「GLOBAL」74号 中国にチキン新工場 ～チキン加工品事業の変革と拡大

▶ <http://www.nissui.co.jp/global/index.html>



## サステナビリティ

### ▶ 安全・安心への取り組み

▶ 商品をお届けするまで

▶ 品質保証体制

▶ 品質保証憲章

▶ エクセレントラボ

▶ 中国冷凍食品工場の衛生管理について

▶ 冷凍野菜の安全性確保の取り組み

▶ 用語集

▶ 環境活動

▶ 社会活動

▶ ワーク・ライフ・バランスの取り組み

## 冷凍野菜の安全性確保の取り組み

ニッスイは、安全・安心な冷凍野菜をお客様にお届けするために、栽培から製品加工まで徹底した品質管理を行っています。

### 1. 農地、栽培管理

中国、台湾、タイで生産される冷凍野菜は、ニッスイの農地管理のガイドラインにより、農地の選定、栽培記録、隣接農地からの汚染防止や残留農薬のリスク評価などを実施しています。

また、収穫・輸送・保管までトレース可能にしています。

### 2. 農薬の管理

農薬については、ニッスイが指定した農薬だけを使用し、使用履歴を記録しています。

さらに、収穫加工時の半製品の残留農薬を検査し、日本の残留基準を超えないよう管理、指導しています。





## サステナビリティ

### ▶ 安全・安心への取り組み

▶ 商品をお届けするまで

▶ 品質保証体制

▶ 品質保証憲章

▶ エクセレントラボ

▶ 中国冷凍食品工場の衛生管理について

▶ 冷凍野菜の安全性確保の取り組み

▶ 用語集

▶ 環境活動

▶ 社会活動

▶ ワーク・ライフ・バランスの取り組み

## 冷凍野菜の安全性確保の取り組み

原料搬入時には土や植物片の除去を行い、品位検査（傷、色不良、虫食い等）、目視選別を徹底して行っています。

### 加工（半製品生産）

包装前の半製品の段階でも品位検査、細菌検査を行っています。

#### ※残留農薬検査

輸入前にニッスイの食品分析センターまたは、青島日水食品研究開発有限公司にサンプルを送付し、435項目の残留農薬の一斉分析検査を実施しています。

### 包装

包装前の段階で再度、目視選別を行い、最終製品の品位検査、細菌検査、金属探知機などの検査を行ったうえで出荷しています。

### 履歴管理

賞味期限・ロット印字を確認することで、農地から包装工程までの履歴がわかる仕組みになっています。



「塩あじえだ豆(台湾産)」の賞味期限・ロットの印字例

20YY.MM.DD/A H5

賞味期限      ロット印字

## サステナビリティ

### ▶ 安全・安心への取り組み

▶ 商品をお届けするまで

▶ 品質保証体制

▶ 品質保証憲章

▶ **エクセレントラボ**

▶ 中国冷凍食品工場の衛生管理について

▶ 冷凍野菜の安全性確保の取り組み

▶ 用語集

▶ 環境活動

▶ 社会活動

▶ ワーク・ライフ・バランスの取り組み

## 「エクセレントラボ」活動

「エクセレントラボ」とは、全国各地に点在するニッスイグループ工場の検査室の信頼性を向上させるために、技術認定、精度管理、共通のマニュアル作成、設備基準等の打ち手を、グループ全体の活動として実践しているものです。この中では、検査員同士の交流を深めており、互いのノウハウや知識も共有することができ、どの工場でも効率的で十分な水準の検査が維持出来るようになっていきます。

▶ 「エクセレントラボ」の必要性 ▶ マニュアル ▶ 培地 ▶ 教育 ▶ コミュニケーション ▶ 海外展開

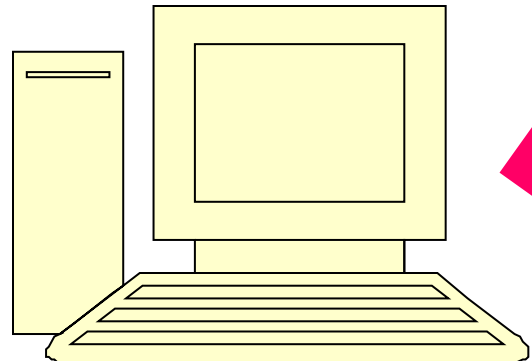
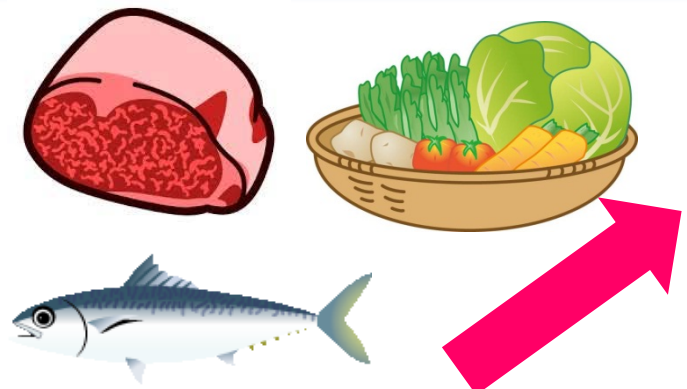
### 「エクセレントラボ」の必要性

工場の検査室は少ない人数で運営されているところがほとんどですが、工場内では専門家が少ないためなかなか相談ができないことも多く、また自分たちの技術の検証方法が分からず自信が持てない、といったケースも見受けられました。

そこで「エクセレントラボ」では、全国各工場検査室の検査員を一つのグループと考え、この集団に対して食品分析センターが各種サービスを提供する、というスタイルにしています。全国どの検査室でも、検査法や技術レベルが統一され、また疑問点を全体で解消する動きや検査ノウハウを共有化するというメリットが生まれました。



# ★仕組み【原材料情報の管理】



原材料管理システム  
(登録・管理)

原材料規格保証書

- 配合 ●由来原料
- 産地 ●遺伝子組み換え情報
- アレルギー ●規格 ●食品添加物
- 農薬、動物用医薬品、飼料添加物  
情報 等

名称:フィッシュソーセージ  
原材料名:魚肉、結着材料(でん粉、ペースト状小麦たん白、粉末状大豆たん白)、植物油、砂糖、食塩、醸造酢、香味食用油、オニオンエキス、香辛料、かつおエキス、酵母エキス、加工でん粉、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、骨Ca、着色料(クチナシ、トマトリコピン)、香辛料抽出物、香料、(原材料の一部にかに、さけを含む)

内容量:75グラム 賞味期限:枠外の表面に記載してあります  
保存方法:直射日光をさけ、常温で保存してください  
製造者:日本水産株式会社 八王子総合工場  
〒192-0906 東京都八王子市北野町559の6  
120℃で4分間殺菌してあります。

お問い合わせ先 日本水産(株)お客様サービスセンター 0120-837-241  
ウェブサイト <http://www.nissui.co.jp>

一括表示作成  
商品仕様書作成  
原材料の検索  
お客様からの問い合わせ

商品は、食品衛生法、JAS法、健康増進法等の法律に基づいた表示を行なっている。  
→食品表示法への移行

**今後もお客様に安全・安心な商品をお届け出来るよう努力してまいります。**

**ご清聴有難うございました。**