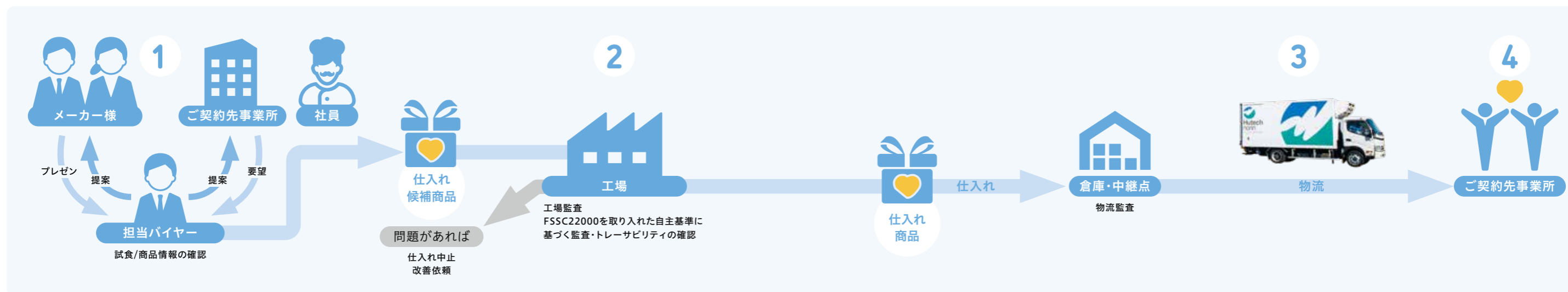


## CSR活動 食品安全管理体制

さらに安全・安心な食の実現へ。深化する管理体制。

### 仕入れプロセス



## 1 仕入れ検討段階

バイヤーと食品管理課が連携し、安全・安心な商品候補を選定

新たに購入を検討する商品については、バイヤーが食べる方にふさわしい商品を検討した後、食品管理課が仕様書や一括表示欄などに記載されている原材料、添加物、製造工場、製造工程などの商品情報を確認します。候補となる商品の情報はすべて商品データベースに入力し、万一、原材料由来の問題が発生した場合でも迅速なトレースバックができる体制を構築しています。

## 3 物流

品質・安全性確保を徹底するため、「物流監査」を実施

運送や保管段階の温度管理は、商品の品質・安全性に大きく影響するため、「物流監査」を実施しています。物流管理課の担当者が、物流委託会社の全国の倉庫・中継点を巡回し、食材の扱いや温度管理体制などの物流品質についてチェックしています。

## 2 仕入れ先(食品工場)の選定段階

書類監査と工程監査で、仕入れ先(食品工場)を評価

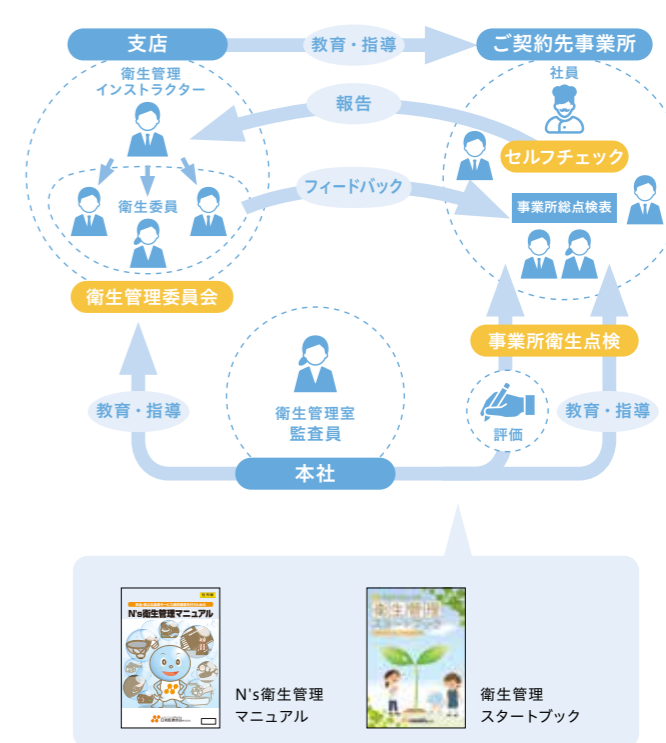
新規採用工場に対しては、当社で設定した工場監査実施基準に則り原則FSSC22000などの食品安全マネジメントシステム認証を有することを要求しています。要求する食品安全マネジメントシステム認証を所有しない場合、またはそれぞれの商品の持つ品質に関するリスクを考慮の上でリスクが高いと判断される場合には、食品管理課担当者による現地工場監査を実施します。工程監査は、実際に工場に赴き、国際的な食品安全マネジメント認証「FSSC22000」に基づく約150項目からなる「工場監査シート」に沿って評価するとともに、工場担当者との対話しながら管理状態を確認しています。既存商品についても前年度のクレーム発生状況をもとに工場監査を実施し、改善状況を現地で確認する体制としています。

## 4 厨房

蓄積した衛生管理ノウハウを活かして、衛生管理室がサポート

厨房での衛生管理においては、「衛生管理室」がご契約先事業所をサポートする体制を構築しています。厚生労働省通知の「大量調理施設衛生管理マニュアル」をベースにHACCP手法を取り入れたマニュアル「N's衛生管理マニュアル」を作成。また、わかりやすい教育ツール(動画・小冊子)を制作し、教育・指導を実施しています。また本社に所属する衛生管理室監査員が、全国のご契約施設を直接訪問し、監査・指導をしています。\*不適合項目については、改善を行い、支店・本社へ文書で報告を行います。

※現在は、コロナの影響により、直接訪問を控えています。代わりに、全国のご契約先事業所から無作為に選抜し、Webカメラを使用したリモート監査を行っています。



## 5 仕入れ開始後

メーカー様とともに品質改善に取り組む「品質協議会」を実施

患者様や入所者の皆様、お客様、ご契約先事業所などからのクレームを一年ごとに集計・分析し、「品質協議会」において仕入先様と改善策を協議しています。クレームの発生原因や改善に向けた取り組みを仕入先の営業・品質管理担当者と直接対話をしながら共有し、商品品質の向上に努めています。