

安全・安心のために

食品メーカーとして、安全・安心でお客様にとって価値ある商品・サービスを安定的にお届けすることを使命と考え、取り組みを強化しています。

品質保証活動・体制

当社グループでは、研究開発から原料調達、製造、販売まで、すべての段階で安全性確保、環境配慮を目指した品質保証の仕組みを運用し、継続的な改善を進めています。「コアプロミス」(P2参照)を品質方針として定め、全従業員がお客様にご満足いただける商品を提供し続けるために取り組んでいます。特に生産拠点では、徹底した衛生管理や異物混入防止の取り組みなどにより、安全性を確保しています。品質保証活動の推進にあたり、執行役員会の諮問機関である「品質マネジメント委員会」が、グループ全体の品質保証に関わる経営課題を抽出し、当社独自の品質マネジメント体制「オイリオQMS」を統括しています。

※「品質保証活動・品質保証体制」の詳細については、ホームページをご覧ください。

<https://www.nisshin-oillio.com/company/safety/quality/>



お客様の安全・安心を支える品質管理部門

認証システムの高度化推進

当社では、品質マネジメントシステムの国際規格ISO9001をはじめとする国際規格・基準類の認証を取得し、安全・安心な商品・サービスの提供に取り組んでいます。2019年度には、これまでの認証範囲を拡大し、国内生産4拠点の食品製造ラインにおいて、食品安全マネジメントシステムの国際規格FSSC22000の認証を取得し、食品安全管理レベルを強化しました。また、横浜磯子工場の品質管理部門では、ISO17025(試験および校正を行う試験所の能力に関する一般要求事項を規定した国際規格)や国際オリーブ協会(IOC)による「オリーブオイル物理・化学分析ラボ(タイプA)」の認定を取得し、分析レベルの向上に取り組んでいます。

異物混入を防ぐフードディフェンスの取り組み

安全・安心な商品を製造するため、工場では、意図的な異物混入を防ぐ対策を講じています。製造現場への入室管理としてICカードや指紋認証を導入し、来訪者も含め、関係のない区域には立ち入れない仕組みを構築しています。また、工場各所の記録カメラの増設も進めています。外部からの不審者の侵入を監視するとともに、不測の事態の際に当時の状況を確認し、安全・安心の証明に活用しています。



工場内に設置している記録カメラ