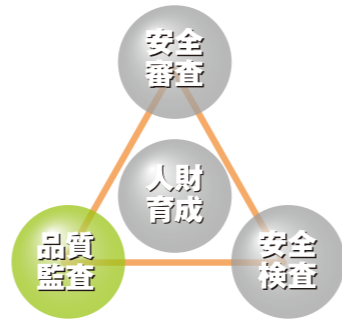


品質監査

確かな品質の商品をお届けするために、原材料・製品の製造環境や品質保証体制などが適正かを国内・海外で確認します。



生産地監査

農場や牧場、養殖池など、食の根源から安全性を確認しています。



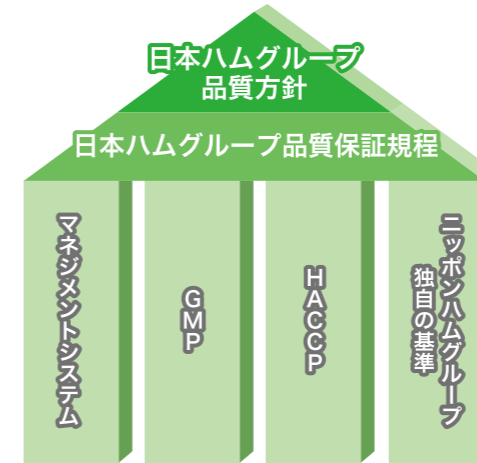
製造工場監査

食肉処理工場や加工工場など品質管理の状況を確認しています。



ニッポンハムグループの品質監査は、国内の工場はもちろん、海外の自社工場や社外仕入先についても監査を定期的に行い、確かな品質の商品をお届けしています。

ニッポンハムグループの品質保証規程に基づいた品質監査項目の設定



品質監査での確認項目

- 自社品質ルール
- 世間情勢を反映した項目
- 国内外の最新の法令や情報
- お客様の声、ご指摘の状況
- 国際標準規格などの時代の要請に対応した項目

リスク分析評価に基づいた内容の確認

- 食品業界で発生しているリスク (原料原産地、食品偽装、異物混入等)
- 業界・学会、国内外行政動向等

品質監査の実施



製造工程管理



原材料管理



フードディフェンス



施設設備の要件



トレーサビリティ



洗浄殺菌管理

改善活動と方針策定、高め続ける品質・安全へのサイクル

