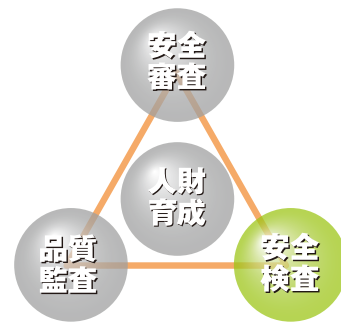


# 安全検査

使用する原材料や製造する商品全てに対して、  
日本ハムグループ品質保証規程のルールに則した安全検査を実施  
することで、お客様に安心していただける商品をお届けします。



## グローバル検査体制



中国

日本ハム(株)中央研究所TAP  
茨城県つくば市  
ISO17025取得



中央研究所



メキシコ



ISO17025取得

タイ



ISO17025取得

南日本ハム株 宮崎県日向市



安全試験室



ISO17025取得

商品開発研究所 茨城県常総市

### 原材料

現地での調査、監査に加え、  
輸入後に日本国内での検査を行っています。  
①微生物検査  
②残留農薬、動物用医薬品検査 など



### 製品

製造前の原材料検査、  
輸入前の製品検査を行っています。  
①微生物検査 ②残留農薬、動物用医薬品検査  
③食品添加物 ④食物アレルギー など



海外から輸入される原材料、  
加工品の安全を確認しています。

## 検査精度管理

グループ全工場が日常検査を正確に行なえるよう、毎年定期的に全工場検査担当者に対して技能試験を実施し、  
検査精度の確認や指導を行っています。

- 微生物検査
- 栄養成分検査
- 食物アレルギー検査
- ヒスタミン検査 など

技能試験項目



試験用検体の例



工場での試験実施



改善指導

日本ハムグループ品質保証規程に則り、原材料と製品を検査して安全性を確認しています。

## 原材料の安全検査



### 残留物質検査

野菜や食肉に農薬等薬品の残留がないかを  
検査します。



### 微生物検査

原材料が衛生基準を満たしていることを  
確認します。



### 放射性物質検査

原材料や工場で使用する水に放射性物質が  
含まれていないことを確認します。

## 製品の安全検査



### 微生物検査

製品が衛生基準や賞味期限を満たしている  
ことを確認します。



### 食物アレルギー検査

製品の表示にない食物アレルギーが含まれて  
いないことを確認します。



### 食品添加物検査

製品に不適切な添加物の使用、または混入が  
ないかを確認します。



### 異物検査

異物検査機器等で製品への骨や金属の混入を  
確認します。



### 栄養成分検査

製品の栄養成分を測定し、塩分等が規格値と  
合致するかを確認します。



### 官能検査

出荷前に、製品のおいしさや臭い等の異常を  
確認します。