

品質管理体制

「食の安全・安心」を支える、徹底した品質管理体制

「食の安全・安心」を経営ビジョンの第一に掲げるSOFCOでは2005年、専門部署である「品質管理部」を社長直轄組織として設置し、製品安全や遵法の徹底はもとより従業員教育に至る万全な品質管理体制を整えています。

品質管理

品質管理部では、品質管理に関わる以下の業務を行っています。

・ 遵法

食品衛生法、食品表示法等国内外の法令および法改正の情報を迅速かつ正確に把握することにより、取扱商品が法令を遵守し、表示が正しく記載されているか精査します。

・ 製品安全の確保

生産工場の情報を営業部門と共有し、生産工場に対して継続的な改善指導を行います。

・ トレーサビリティ体制の構築

残留農薬に対応したトレーサビリティ体制の構築等、原料から製品までの徹底した管理を強化しています。

・ 商品クレームの迅速な対応

社内LANを利用したクレーム連絡体制を構築し、迅速かつ適確な対応を行っています。

・ 社員教育

全社員を対象に、食品の基礎知識の習得と、安全や遵法に対する意識の向上を目的とした教育を実施しており、食品衛生法や食品表示法等の法令や行政の動向に留まらず、食品工場における衛生管理の基礎知識、食品事故防止対策、事故実例の解説、責任ある食品表示を作成するための留意点等、様々な視点で実施しています。

品質管理の要となる国内外における工場管理指導にあたっては、以下のような手順のもと、製品安全の確保を徹底しています。

① 事前審査

新規取引の開始に際しては、製造環境、産地管理、検査体制、商品規格に関する書類の整備状況等々、ハードからソフトに至るさまざまな判断項目に基づく事前審査を実施します。

② 生産立ち会い

初回生産時には、生産立ち会いを行い、原料の保管から製品梱包、保管、出荷に至る各工程で、規格書どおりの商品が生産され、適正な表示が行われているか等を確認します。

③ 定期監査

製造現場ならびに製造記録に対する定期的な監査を、独自のチェックリストに基づいて実施。問題点を抽出するとともに、それに対する改善指導を行うことで、工場の管理レベルの向上に努めています。

④ クレーム改善指導

製造工場を確認して原因を究明し、再発防止に向けた改善策を工場と連携して構築します。

① 事前審査

② 生産立ち会い

③ 定期監査

④ クレーム改善指導



クレーム情報を共有する社内LANシステム

品質管理機能の維持・向上のために、参加している外部団体

品質管理機能の維持・向上のために、情報収集及び意見交換を目的として以下の外部関係団体に所属しております。

◆ 品質保証懇話会（日本食品工業倶楽部 主催）

消費者に安全で健康的な食品を提供するために関係官庁、量販店、流通、食品メーカーが情報と知識を共有し、併せて企業の危機管理意識の高揚を目的として設立されました。

月一回の定例会（研修会、情報交換会）では、食品関連企業の品質保証・品質管理部門の責任者や担当者が参加し、横断的な情報交換が行われています。