



Otsuka Foods Co., Ltd. 大塚食品株式会社

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2006年5月17日

食品のさらなる安全供給を目指す

大塚(上海)食品安全研究開発有限公司

5月19日 竣工

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、資本金:10億円、代表取締役社長:中井吉人)は、食品のさらなる安全供給を目指し、上海市に現地法人として大塚(上海)食品安全研究開発有限公司を設立し、同安全センターを5月19日に竣工いたします。

当安全センターでは食品の、①安全性検査②トレーサビリティ情報の提供③オリジン、プロセスの明らかな食材を提供する為の品質技術管理④検査技術研究・開発技術交流・情報交流の4つの機能の統合推進で事業をおこないます。今後この機能を活用し、大塚グループが中国で生産する食品・食材の、より高品質な安全・安心を構築してまいります。

大塚食品では「美味・安全・安心・健康」を企業理念にグローバルな事業展開をしています。また、「健康」が世界の共通認識である中、大塚グループでは文化・歴史の異なる日本・アメリカ・中国の3エリアを1つの枠組みとしとらえた新しいビジネスモデルでの研究・開発・商品化を考えています。同安全センターではこの新しいビジネスモデルの中、より安心・安全な食品とりわけ「農産物」の安全供給に貢献してまいります。

会社概要

会社名	: 大塚(上海)食品安全研究開発有限公司		
設立	: 2006年5月		
所在地	: 中国上海市閔行区蓮花南路1969号		
代表者/役職名	: 青山幸治(あおやま こうじ)/ 董事長		
資本金	: 160万USドル		
出資者	: 大塚食品株式会社53%	: 大塚(中国)投資有限公司20%	: 大塚化学株式会社10%
	: Neosota Corp 5%		: 維維食品飲料股份有限公司2%
従業員	: 15名		

事業内容

1. 最新技術の導入による科学的根拠に基づいた安全検査

中国の食品素材、加工食品の残留農薬、動物用医薬品、食品添加物、重金属などの検査並びに一般・有害微生物検査業務

2. トレーサビリティ

農地及び加工工場における品質安全のための管理指導業務並びに 関係情報、記録類のデータベースを保存、提供する

3. 品質技術管理

農場から商品までの安全品質確保のための指導・管理を行い、オリジン、プロセスの明確な食材を提供する

4. 検査技術研究・開発技術交流・情報交流

中国政府関連研究機関、大学、研究所との共同研究・開発や技術交流による検査技術の明確化、技術レベルの向上に努め、食品の安全・安心への取り組みのレベルアップに貢献する



大塚（上海）食品安全研究開発有限公司 外観

中国農産物商品の安全・安心への取組みのご紹介

- (1) e. v. ふえる野菜シリーズ
- (2) マイクロマジック・えだまめ
- (3) えだまめ・de・ウオーク
- (4) おー！野菜シリーズ

わたしたち大塚食品が扱うこれらの商品に使用している農産物は、中国産です。みなさまは中国産農産物の安全性を心配されると思いますが、ご安心ください。商品は、農産物の信頼性を高めた安全・安心のシステム（トレーサビリティシステム）から生まれています。



弊社のトレーサビリティシステム

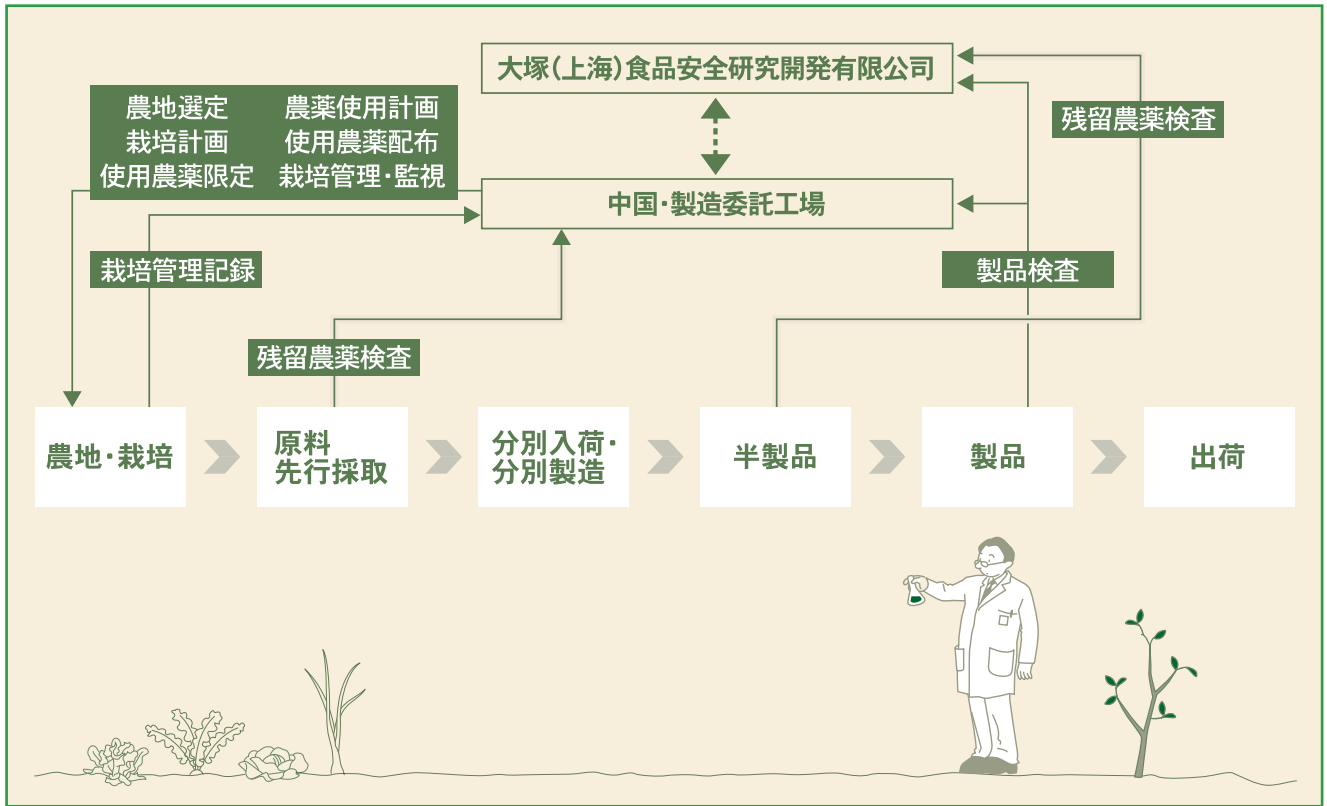
これらの商品につきましては、原材料農産物の情報、加工・製造工程での管理・検査記録、商品の検査記録などを保管し、商品から原材料までさかのぼって商品の履歴をわかるようにした仕組みを構築しています。

残留農薬検査は、原材料となる農産物の収穫3～5日前と商品になる前の段階あるいは商品で行い、自社基準（食品衛生法の規制値の1/2以下）にあったもののみを商品としてお届けいたします。

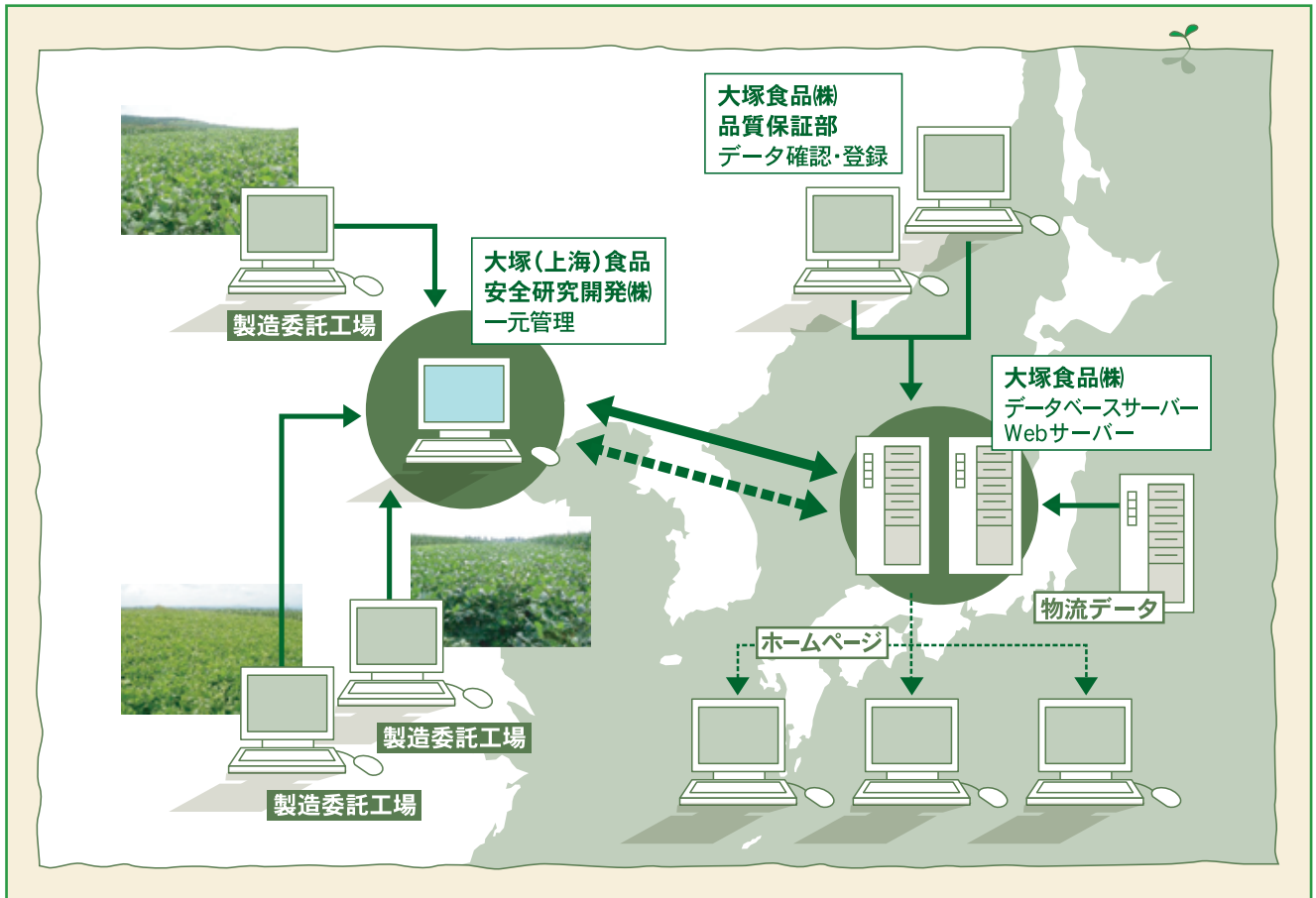
商品に表示している賞味期限などから、原材料農産物のプロフィールをご覧ください。

※トレーサビリティ（traceability）とは、trace（追跡）とability（可能）を合わせた用語であり、直訳すると「追跡できる可能性・能力」という意味になります。

原料から製品までの品質検証業務



トレーサビリティ・データベースシステム



オリジンとプロセスの明確化

1 st. Step

農場選定

農場選定は
周辺環境への配慮

適正な環境下での
農産物栽培

- ①農場の土壌・灌漑水検査
- ②周辺環境の調査・確認・検査



2 st. Step

栽培管理

栽培管理は
農薬管理と識別

厳格な記録・検査・識別

- ①農産物ごとに使用可能農薬を限定
- ②播種から収穫までの一元管理
- ③状況に応じた必要最低限の農薬を使用
- ④使用した月日・農薬・量・濃度・面積の記録(製造委託企業の協力による)
- ⑤収穫前の残留農薬検査
- ⑥検査で合格した農産物のみを識別収穫・識別集荷



3 st. Step

加工管理

加工管理は識別と
ロット管理

原料農産物の入荷から
商品まで

- ①識別とロット管理を全工程で徹底
- ②検査と製造状況の履歴を記録
- ③製造工程での重要管理点監視
- ④半製品の残留農薬検査
- ⑤一般性状・香味検査、微生物検査
- ⑥合格したもののみを使用して商品化



4 st. Step

履歴のデータベース化

履歴のデータベース化は
記録・データの共有化と
迅速な情報伝達

遡及と追跡

- ①商品に表示する賞味期限・管理番号より記録・データのすべてを遡及・追跡
- ②万一の商品異常時には迅速・的確に該当商品を把握し排除が可能