



# *eBASE Conference 2010*

## 「eBASEを利用した品質管理の仕組み」



普段の食生活を  
より豊にすることにより、  
地域のお客様から信頼を得、  
社会に貢献する。



社名	株式会社関西スーパーマーケット
本社所在地	〒664-0851 伊丹市中央5丁目3番38号
創業	1959年12月
資本金	72億7733万円
従業員数	<社員>1,111名 <パート他>2,514名
営業収益	1,075億円（平成22年3月期）
事業所	スーパーマーケット59店（平成22年5月末現在） ショッピングデパート他1店



## 【近年の状況】

### ■新店・改装店舗について

#### 【新店】

- ・ 2010年 3月 永和店（大阪府 東大阪市）
- 4月 江坂店（大阪府 吹田市）
- 4月 瓢箪山（大阪府 東大阪市）
- 4月 萬崎菱木店（大阪府 堺市）
- 5月 善源寺店（大阪市 都島区）

#### 【改装】

- ・ 2009年 4月 ベルタ店
- 6月 レアール店



## ■本日お話をさせていただく内容

- ①【様々な事件】 餃子事件
- ②【クレーム事例】 現場のデータから
- ③【品質管理の強化】 品質管理チームを設立
- ④【取引様のご協力】 eBASE採用の理由



## ① 【様々な事件】 餃子事件

- 2001年 日本初のBSE感染牛の発生
- 2002年 牛肉偽装事件、他
- 2004年 讃岐うどん偽装表示事件、他
- 2004年 魚沼産コシヒカリ偽装表示事件、他
- 2005年 アサリ不当表示事件、他
- 2006年 米産地偽装、他
- 2007年 ミートホープ社、船場吉兆、他
- 2008年 毒入り餃子、事故米、メラミン……

**2008年8月 餃子事件  
対応に追われる！**



**メタミドホス**





## 【食品を取り扱う企業の経営を左右する課題と認識】

相次ぐ「食品問題」、高まる「お客様の不安、不信」・・・

原産地・  
原産国問題

表示義務  
衛生規範

BSE問題  
鳥インフルエンザ

アレルギー管理  
添加物管理

残留農薬  
無認可香料

偽装表示問題  
GMO管理

**安全安心な  
商品の提供**

正確な原材料情報の把握

正しいラベル作成・店頭表示

**消費者に対する  
説明責任**

安全安心の開示とアピール

迅速な問い合わせ対応



### ③ 【品質管理の強化】

#### ● 食の「安全・安心」の確保

（原則） 「お客様第一主義」 「法令厳守」

- ・ コンプライアンス体制の強化
- ・ 組織的な対応のための体制整備
- ・ 法律の複雑化、高度化と改正の頻度アップへの対応
- ・ 消費者の「安全、安心」への関心の高まりへの対応
- ・ バイヤー業務の高度、複雑化による分業化の推進



### ③【品質管理の強化】

#### ■品質管理チームの設立

- ◆ 2008年10月 総務グループ内に新設
- ◆ 設置目的
  - ・ 安全、安心な商品を継続的に提供できる体制の強化
- ◆ 役割
  - ・ 法令違反リスクの回避
  - ・ 食品衛生上の危害発生リスクの低減



### ③【品質管理の強化】

#### ■取引先様へご協力をお願い

平成21年7月吉日

お取引先 各位

株式会社 関西スーパーマーケット  
取締役商品本部長 磯 照久

御関西スーパーマーケット「品質管理に関する方針説明会」のご案内

拝啓 時下益々ご清栄の段お慶び申し上げます。  
平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。  
また、今事業年度の弊社創業50周年にあたりましては、多大なご協力を賜っておりますこと、あらためて御礼申し上げます。  
さて、「食の安全・安心」が強く求められるなか、弊社も昨年10月に品質管理チームを新設し、商品取扱い基準の厳格化ならびに品質管理に関する法令の迅速な対応など、顧客ニーズの高まりに対応すべく社内での意識向上に努めてまいりました。  
このたびは、これらの品質管理に関する方針および取組みなど、ご理解いただきたい点などをまじえて説明会を開催いたしたくご案内申し上げます。  
業務多忙の折、誠に恐縮ではございますが、貴社営業担当者様のご出席を賜ります様お願い申し上げます。

敬具

記

1. 日程 平成21年7月16日(木) 午前10時から11時30分  
※受付は9時30分より開始いたします。
2. 会場 伊丹市伊丹駅前1-1-3 ※お車でのご来場はご遠慮ください。
3. 皆様方へのご協力をお願いさせていただきます。



### ③【品質管理の強化】

お取引先様に、ご理解いただきたいこと

お客様が要求される「安全で信頼できる食品」を継続的に提供する為に

#### ■品質管理に係る取組み

##### ◆品質管理に関する社内強化事項

- ①食品受入れ衛生検査基準の強化
- ②食品品質表示社内基準の強化

##### ◆取引先様へご協力のお願い

- ①基準に基づいた商品の提供
- ②商品仕様書の提出



# ①食品受入れ衛生検査基準（一例抜粋）

## （微生物検査、理化学検査等の実施確認）

分類	入荷時状態	自店加熱有無	受入れ食品分類	検査頻度	一般生菌数	大腸菌群	大腸菌	o157	黄色ブドウ	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	カンピロバクター	備考	
惣菜	冷蔵	加熱済	魚類	2	1 × 10 <sup>5</sup>	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)*	(—)*	(—)*		
			肉、卵、鰻類											
			鶏類											
			その他											
		なし	魚類	2	1 × 10 <sup>4</sup>	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)*	(—)*	(—)*	(—)*	
			肉、卵、鰻類											
			鶏類											
			その他											
	未加熱	魚類	2	3 × 10 <sup>5</sup>	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)*	(—)*	(—)*	(—)*		
		肉、卵、鰻類												
		鶏類												
		その他												
	なし	ポテトサラダ	毎月	3 × 10 <sup>4</sup>	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)*	(—)*	(—)*			
		小分和え物品用	毎月	3 × 10 <sup>4</sup>	(—)	(—)	(—)	(—)*	(—)*	(—)*		*魚類：追加 *肉類、卵類、ウキ類：追加 *鶏類：追加		
		魚類	2	1 × 10 <sup>5</sup>	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)*	(—)*	(—)*	(—)*	(—)*	
		肉、卵、鰻類												
鶏類														
その他														
冷凍	加熱済	魚類	2	1 × 10 <sup>4</sup>	(—)	(—)	(—)	(—)*	(—)*	(—)*	(—)*	(—)*		
		肉、卵、鰻類												
		鶏類												
		その他												
	なし	魚類	2	3 × 10 <sup>5</sup>	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)*	(—)*	(—)*	(—)*	(—)*	
		肉、卵、鰻類												
		鶏類												
		その他												
未加熱	魚類	2	3 × 10 <sup>5</sup>	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)*	(—)*	(—)*	(—)*	(—)*		
	肉、卵、鰻類													
	鶏類													
	その他													
なし	小分和え物品用	毎月	3 × 10 <sup>4</sup>	(—)	(—)	(—)	(—)*	(—)*	(—)*		*魚類：追加 *肉類、卵類、ウキ類：追加 *鶏類：追加			

注) 数値は、1 g 当りの個数をいい、適合はこの数値以下をいう。

～品質管理規程より～



# ①食品受入れ衛生検査基準（一例抜粋）

## （微生物検査、**理化学検査等の実施確認**）

分類	販売食品分類	検査頻度	検査項目	基準値	備考
鮮魚	マグロ	1回/年	ヒスタミン	10mg/100g	
	イカ(ベトナム産)	1回/年	クラムフェニコール	規格基準(注)	
	ウナギ(中国産)	1回/年	ロイコマラカイトグリーン	規格基準(注)	
		1回/年	AOZ	規格基準(注)	
		1回/年	セミカルバジド	規格基準(注)	
		1回/年	マラカイトグリーン	規格基準(注)	
	ウナギ(台湾産)	1回/年	AOZ	規格基準(注)	
	1回/年	AMOZ	規格基準(注)		
さば(中国産)	1回/年	ロイコマラカイトグリーン	規格基準(注)		
貝類	二枚貝剥身	1回/年	麻痺性貝毒	4MU/g	ホタテは標識添付につき除外
		1回/年	下痢性貝毒	0.05MU/g	
	あさり(中国産)	1回/年	クラムフェニコール	規格基準(注)	
		1回/年	下痢性貝毒	0.05MU/g以下	
	かき(中国産)	1回/年	麻痺性貝毒	4MU/g以下	
		1回/年	下痢性貝毒	0.05MU/g以下	
		1回/年	下痢性貝毒	0.05MU/g以下	
赤貝(中国産)	1回/年	下痢性貝毒	0.05MU/g以下		
	1回/年	麻痺性貝毒	4MU/g以下		
海老	ベトナム産	1回/年	クラムフェニコール	規格基準(注)	
		1回/年	AOZ	規格基準(注)	
		1回/年	AMOZ	規格基準(注)	
		1回/年	SEM	規格基準(注)	(ニトロフラゾン)
	中国産	1回/年	テトラサイクリン	規格基準(注)	
	インドネシア産	1回/年	AOZ	規格基準(注)	
	台湾産	1回/年	AMOZ	規格基準(注)	

(注) 食品衛生法の規格基準で定められているもの（暫定基準を含む）及び一律基準をいう。



## ②食品品質表示社内基準（一例抜粋）

（+特定原材料、原料原産地、栄養成分等の表記）

品質表示基準外だが・・・

### 《特定原材料》

- ・容器包装品は、特定原材料（7大）+準特定原材料（18） すべてを表記する
- ・ばら売りは、特定原材料（7大）をPOP等を使用し表記する
- ・代替表記は、特定原材料あるいは準特定原材料の原材料名称を含む場合に限り使用可能とする

（予測できる表記は不可 ⇒ しょうゆ＝「大豆」省略不可）



## ②食品品質表示社内基準（一例抜粋）

（特定原材料、**原料原産地**、**栄養成分**等の表記）

品質表示基準外だが・・・

### 《原料原産地》

- ・主原料は対象外の加工食品でも積極的に任意表示を行う

栄養表示の要望多い

### 《栄養成分》

- ・容器包装調理済み加工食品（寿司、揚物、弁当等）を表記



## ④【取引様のご協力】eBASE採用の理由

### ■ご協力をお願い

- ①食品受入れ衛生検査基準の運用
- ②食品品質表示社内基準の運用

### ★ 製品情報の管理ツール (FOODS eBASE)

- ・ 製品表示、衛生検査、流通、製造工程など情報の管理  
(紙ベース=×) 様々なご負担をお掛けしております  
(FOODSeBASE=○) 合理的な対応に変更
- ・ 有事の際の迅速な対応 (検索⇒対応)

ご理解ご協力ください。





# 関西スーパー専用画面

eBASEプラグイン【Version 1.0.2.8】

<< >> 3 / 4 画面モード カスタマイズ設定 新規 複製 取消 登録 削除 終了

カテゴリ選択 カテゴリなし アドオン起動

設定

関西スーパー ※非承認※

商品コード

営業担当コード

検体(サンプル)管理

工場内検査室の有無 無し

保管の有無 有り

保管期間

保管頻度

保管場所

保管温度

備考

工場従業員管理

検便検査の有無 有り

検査頻度

編集

No.	検査項目	実施内容
1	赤痢	未検査
2	パラチスフ	未検査
3	腸チフス	未検査
4	サルモネラ	未検査

その他の検査内容

備考

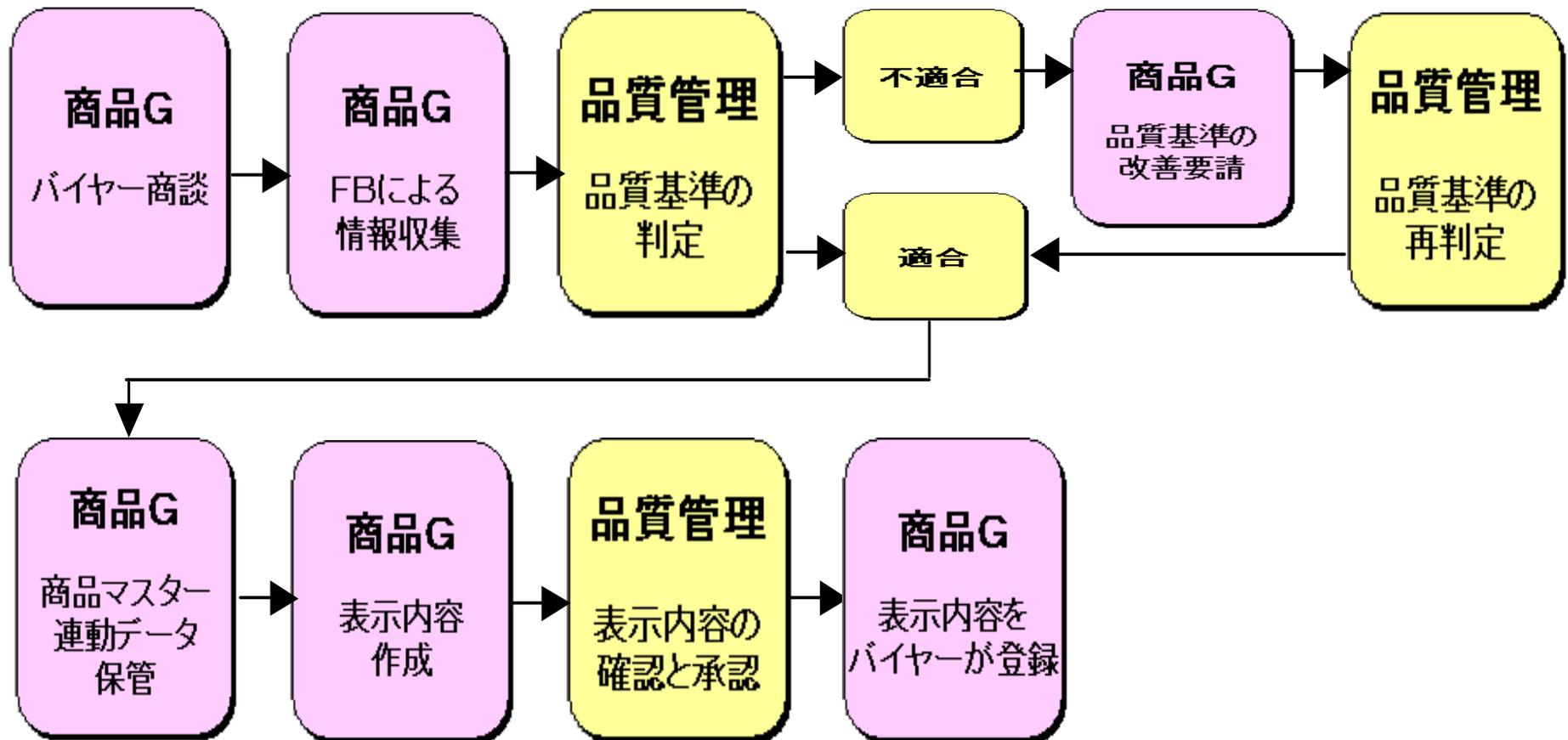
0

入力ガイド



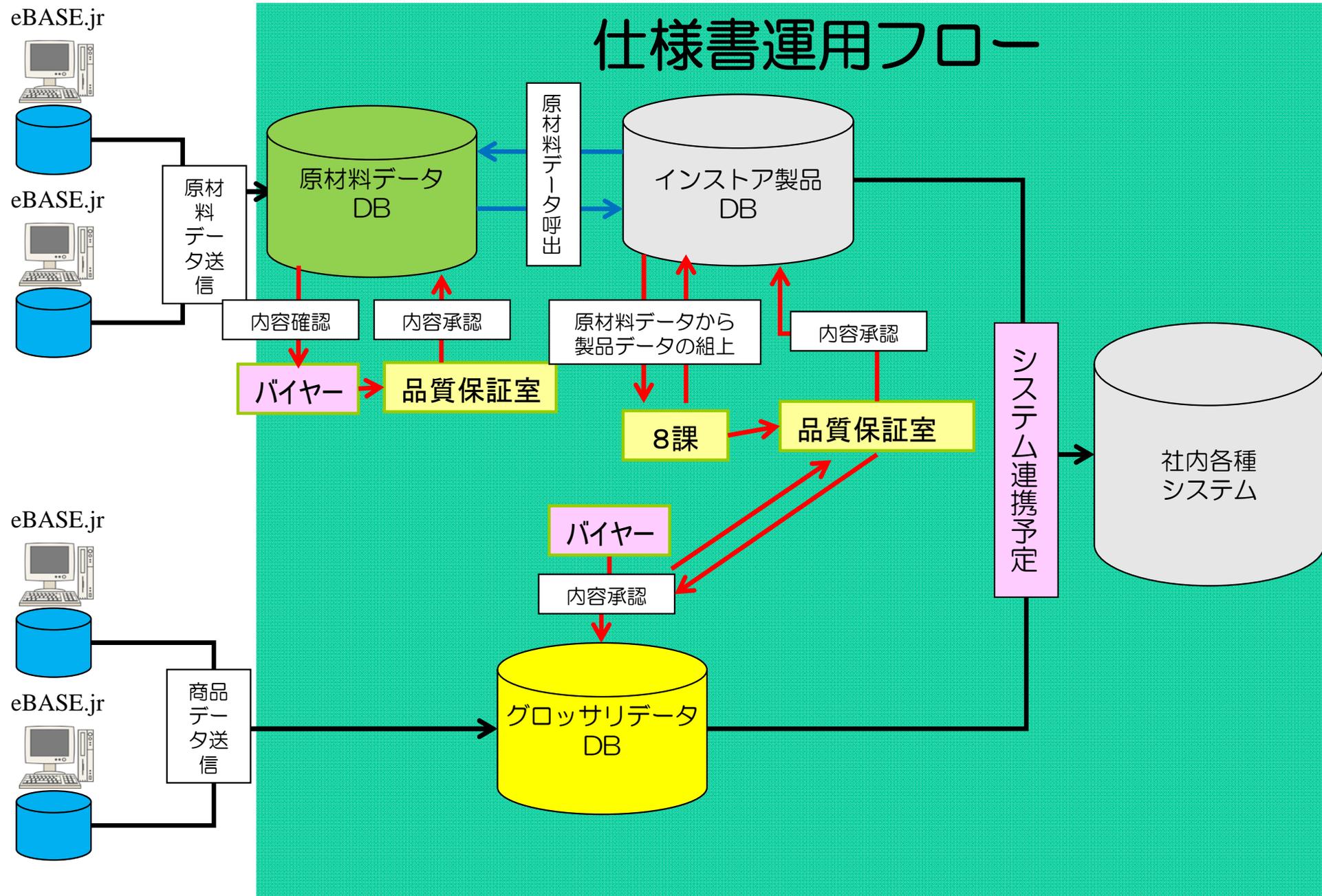
# ◆商品採用から販売までの流れ

## ①+②の提供いただいた情報の運用





## 仕様書運用フロー





ご清聴ありがとうございました。