

## AIB フードセーフティへの取り組み

不二家では2007年2月よりAIBフードセーフティの取り組みを開始し、現在では洋菓子製造6工場、菓子製造3工場のすべての工場及びレストラン店舗にまで取り組みを拡大しています。AIBフードセーフティとは原材料の入荷から製品出荷までの安全性を確保するために100項目以上の要求事項が記載された「AIB国際検査統合基準」に則って、食品安全衛生管理を有効に機能させるために行う活動です。

### ①清掃活動

マスタークリーニングスケジュール(清掃計画)を作成し、清掃手順にもとづいて製品に触れる箇所から生産機械の内部まで徹底的に清掃を行っています。

### ②有害生物管理

有害生物(そ族、昆虫類)に対して、毎月のモニタリングや週1回の点検をもとに食品への汚染をなくすべく対策を実施しています。

### ③アレルギー管理

アレルギーが含まれる原料については、保管場所の分けや生産器具の使い分けなどの厳しい管理を行うことで、アレルギーが含まれていない製品への混入を防いでいます。

### ④フードディフェンス(食品防衛)

各工場では食品テロが起こることを想定し、管理体制に不備はないかを定期的に見直すことで、お客様の安全・従業員の生活・商品ブランドの価値を守っています。

### ⑤自主検査

各工場において毎月、「AIB国際検査統合基準」に適合しているか確認する自主検査を実施しています。自主検査によって抽出された不適合箇所は、月1回開催する「食品安全衛生委員会」で改善進捗確認され、工場内の一般衛生管理レベルを向上させています。

### アレルギー管理の事例



## 食品安全マネジメントシステム及びHACCPの取り組み

不二家では、食品安全管理体制のさらなる強化を目的として、製造工場を中心に第三者機関による食品安全の認証であるISO22000、FSSC22000及びJFS-Bを取得しています。

洋菓子店舗とレストランでは「HACCPの考え方にもとづいた衛生管理計画」を遵守し、日々徹底した衛生管理を行っています。

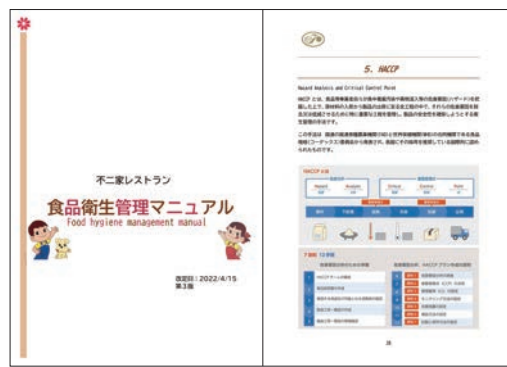
今後も、食品安全マネジメントシステム及びHACCPの活動を軸に、お客様に安全・安心な商品をお届けできるよう努めていきます。



▲FSSC22000外部審査の様子



▲使用禁止備品ポスター



▲レストランHACCP対応マニュアル