

2008年3月17日

各 位

双日株式会社

双日グループの「食の安全・安心」への取り組み強化について

双日株式会社の子会社である双日食料株式会社（本社：東京都港区、代表者：武田浩文）が輸入手続きを行っている冷凍食品の一部において重大な健康被害が生じた問題につき、健康被害を受けられた方々、消費者の皆さま、お取引先をはじめとする関係各位には多大なるご心配とご迷惑をおかけしたことを心より深くお詫び申し上げます。双日グループでは「双日グループ・食品安全確認確保規約」を基本として「食の安全・安心」への取り組みを真摯に行ってまいりましたが、さらなる安全・安心のために次の通り取り組みを強化することと致しました。

品質管理体制の構築と機能の強化

従来品質管理体制を刷新し機能を強化するため、2008年4月1日付で食料本部内に「品質管理室」を新設します。また、財団法人日本冷凍食品検査協会より専門家一名を採用し、専門性の高い品質管理体制を構築します。「品質管理室」で双日グループの「食の安全・安心」を一元的に管理・監督するとともに海外分室を順次設置し、双日グループが海外で展開している加工食品工場の管理体制および製品品質をキメ細かく管理・監督します。

財団法人日本冷凍食品検査協会は、食の安全と安心を守る総合食品検査機関として試験・検査・品質保証を3本柱に多様なニーズに対応している公的機関です。

海外・国内加工食品工場におけるチェックリストの高精度化と厳格運用

「工場チェックマニュアル」のチェック項目をこれまでの100項目から150項目に増やすとともに、精度を高めて厳格に運用します。特に加工食品製造時および製造以降での薬物混入に関するチェックを強化するため化学物質に関するチェックリストを新設しました。これにより、原料の農薬使用から工場内における商品製造、商品出荷の各ポイントで、より精度の高いチェックが可能となります。

クレームレベル判定表の改定

クレーム発生時の対応については、双日グループ独自で作成した5段階からなる「クレームレベル判定表」に基づいて対応を行っておりますが、クレームに対する対応基準の見直し（引き上げ）およびクレーム項目の追加を行い、問題発生時の早期対応と被害の最小化を主眼とした見直しを行いました。

双日グループでは、冷凍食品の一部を原因とする被害の重要性を自覚し、被害の拡大防止に努めるとともに一日も早い原因究明のため、可能な限りの努力を行っております。今後も必要に応じた追加見直しを行っていくことで品質管理体制を一層強化し、安全で安心な食品をお届けすることを最大の使命として食品事業に取り組んでまいります。

以上

【本件に関する問い合わせ】

双日株式会社 広報部 03 - 5520 - 3185