

品质管理体系

彻底的品质管理体系保障了“食品的安全与放心”

在以“食品的安全与放心”为最高经营愿景的SOFCO管理体系下，于2005年设立了社长直辖的专业部门“品质管理部”，从产品安全、遵守法规到员工教育，建立完善了万无一失的品质管理体系。

品质管理

品质管理部负责以下与品质管理相关的各项业务。

□遵守法规

迅速并准确掌握《食品卫生法》《食品标识法》等国内外法律法规及其修订情况，对所经营商品是否遵守相关法律法规、商品标识是否正确等进行仔细检查。

□确保产品安全

与营业部门共享生产工厂的信息，对生产工厂进行持续性改善指导。

□构建商品流通追踪体制

通过构建应对残留农药的商品流通追踪体制等，加强对从原料到成品的彻底管理。

□迅速应对商品投诉

利用公司内部网络构建投诉联系体制，以期迅速而正确地采取应对措施。

□员工教育

为提高全体员工的食品基础知识以及对安全生产和遵守法规的意识，开展针对员工的教育。教育内容上不仅密切关注与食品卫生法及食品成分表示法相关的行政法规动向，而且会着重讲解食品工厂卫生管理方面的基础知识、食品事故发生的防止对策、实际案例的分析解说、制作食品成分表示时的留意点等，从各个方面加强对全体员工的培训。

在品质管理关键所在的国内外工厂进行管理指导之际，依据以下顺序，彻底保障产品安全。

① 事前审查

新交易项目开始之际，针对生产环境、产地管理、检查体制、商品规格相关资料的完善状况等，以从硬件到软件的各种判断项目为基准进行事前审查。

② 生产现场监督

首次生产之际，进行生产现场监督，从原料保管到产品包装、保管、出厂的各项环节，确认是否遵循规格书进行了商品生产和正确的标识等。

③ 定期监查

对生产现场以及生产记录进行定期监查，依据独自の检验清单实施检验。在查找出问题点之际，立即围绕该问题进行改善指导，以期提高工厂的管理水平。

④ 对投诉进行改善指导

对相关生产工厂进行确认并查明原因，并与该工厂协作制定改善措置，防止事故重演。

① 事前审查

② 生产现场监督

③ 定期监查

④ 对投诉进行改善指导



利用公司内部网络系统，可以共享投诉信息

商品开发

SOFCO新设置了专门负责商品开发的专业团队，将其纳入品质管理部。团队凭借品质管理方面的专业知识进行商品开发，以期将更加安全放心的商品奉献给社会，这种独特的公司体制也正是本公司经营理念的体现。

凭借这支专业团队与熟知客户需求的各领域营业团队的协作设计开发，SOFCO为广大客户提供了丰富多彩的商品。

参加外部团体 - 维持□提高品质管理机能

为维持及提高我司品质管理机能，我司定时参加下述外部团体以收集信息，互相交换意见。

◆ 品质保证恳话会（日本食品工业俱乐部 举办）

此团体是为了实现向消费者提供安全□健康食品的相关政府机构、量贩店、物流、食品加工公司之间的信息□知识的共享，企业危机管理意识的加强而成立。

在一月一次的例会（研修会、信息交换会）上，食品相关企业的品质保证□品质管理部门的负责人会出席，互相交换不同食品领域的信息。