

第4回商品情報の効率的なやりとり研究会

開催日時：平成23年12月5日（月） 14：00～17：00

開催場所：中央合同庁舎4号館 農林水産省会議室 1220、1221

出席者：15事業者／団体 15名

<議事次第>

1. 開会挨拶
2. 第3回研究会の振り返り、本日の作業内容説明
3. グループディスカッション
作業（1）「商品情報の管理体制」を確認する項目と「協働の着眼点」の紐付け案の確認と不足や不適當な部分について意見交換
作業（2）「第三回研究会で整理した項目一覧（案）」が実際に活用できるか確認するためのケーススタディー
(発表・ファシリテーターコメント)
4. 事務局から連絡
5. 閉会挨拶

<議事概要>

冒頭、フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局の食品企業行動室長の神井より、当研究会の経緯と考え方について説明を行った。

続いて、事務局より、資料3を第4回研究会の資料としてまとめる中で、修正を行った箇所について説明を行った。

特に確認していただきたい修正箇所として、「商品情報の管理体制」を確認する項目と「協働の着眼点」の紐付けを行った際に、商品情報の管理体制を確認する項目番号6と8が平常時と緊急時のどちらに関連するのか判断が難しかったことから、緊急時として項目番号6'と8'を新たに設定することの是非について、その後のディスカッションで合わせてご意見をいただくよう依頼した。

その後、作業（1）、作業（2）についてグループディスカッションを行い、結果を発表していただいた。

作業（2）のケーススタディーは、第2回研究会の後に行ったアンケートの結果を基に、商品情報のやりとりで頻度の高い項目として「原料原産地情報」と商品情報のやりとりで取引の上で手間のかかる項目として「コンタミの可能性を含むアレルギー物質情報」を題材とした。

●各グループの発表概要

○作業（1）の発表

「商品情報の管理体制」を確認する項目と「協働の着眼点」の紐付け案に対するご意見とともに、「第三回研究会で整理した項目一覧（案）」の修正箇所に対するご意見についても発表していただいた。

なお、発表内にある「協働の着眼点」の項目番号は、大項目9、中項目（1）、小項目①の場合、9（1）①と記載している。

(Dグループ)

- ・商品情報の管理体制を確認する項目と協働の着眼点の紐付け案に違和感はない。
- ・細かいところで気になった点は、商品情報の管理体制の項目番号18、45は項目自体が非常に

似ているので表現を変えた方が良いのではないか。

- 商品情報の管理体制の項目番号3は「社外に提出する際～」と「社外」という言葉が入っているので、「協働の着眼点」取引先に関するコミュニケーション9（1）①④に入っても良いのではないか。
- 緊急時の商品情報の管理体制の項目番号6'、8'は、管理体制の状態が平常時と同じであれば、新たな項目立ては不要。緊急時と平常時の対応が異なるのであれば、緊急時と平常時に分けて、緊急時の重みづけは「望ましい」で良いのではないか。

(Cグループ)

- 商品情報の管理体制を確認する項目番号1に「理念」という文言が入っているので、「協働の着眼点」の大項目1や2にぶら下げてはどうか。
- 商品情報の管理体制を確認する項目番号18は、「協働の着眼点」5（2）「適切な表示の実施」にぶら下げても良いのではないか。
- 商品情報の管理体制を確認する項目番号6と8は、緊急時は別に分けておいた方が良い。
- 「体制」「ルール」と「具体的な実施」「行動」を分けて、協働の着眼点へのぶら下がりを検討してはどうか。

(Bグループ)

- 商品情報の管理体制を確認する項目番号2は、原材料も含むとすると「協働の着眼点」4（2）①に繋がるのではないか。
- 商品情報の管理体制を確認する項目番号33は、「協働の着眼点」7（2）②に繋がるのではないか。

(Aグループ)

- 商品情報の管理体制を確認する項目と協働の着眼点との紐付けは、協働の着眼点に商品情報の管理体制を確認する項目がぶら下がる見せ方でも良い。
- 中小企業に要求する場面では、これらの基本的なことができているから体制が整っていると言えるのであって、体制があるからこういった基本的なことができるということ。(表裏一体)
- 商品情報の管理体制を確認する項目番号1や2は「協働の着眼点」大項目の1や2にぶら下がるのではないか。
- 商品情報の管理体制を確認する項目番号6と8は、緊急時はこの項目だけでいいのか疑問があるので、別枠で緊急時のための項目立てを行なってはどうか。
- 商品情報の管理体制を確認する項目番号4などを考えると、協働の着眼点の様々なところに広がる可能性もある。

作業（1）の発表に対するファシリテーター杉浦様のコメント

- 協働の着眼点大項目7～9の取引先とのコミュニケーションから始まった研究会の課題が、まずは自社の体制整備が重要との認識で議論を進めていただき、協働の着眼点に当てはめてみたら大項目3～5に当てはまったのは当然の結果であり、協働の着眼点3（1）②に集中したことについても共通認識が持てた。

○作業（２）の発表

（Aグループ） 「コンタミの可能性を含むアレルギー物質情報」のケーススタディー

- ・ どういう体制でやっているのか分かれば規格書だけで信用できるか、という考えで話を進めた。
- ・ アレルギー項目の背景や前提（アレルゲンキットでの確認など）が理解された上でのやりとりだからこそ、信頼関係が成り立つ。
- ・ 中小企業に対して特定原料は何だ、又はそれに準ずるものは何だと言うことを一定のレベルに応じて、取組の部分で教えてあげる、情報を出す側のフォローをしてあげる必要もある。そういうコミュニケーションがとれるからこそ、この程度の情報でもらう側もその情報を正確なものに分かっているから信頼できる。
- ・ 工場監査項目で既に確認していれば、商品情報の管理体制を確認する項目が出来ていれば十分。

（Bグループ） 「コンタミの可能性を含むアレルギー物質情報」のケーススタディー

- ・ コンタミの管理をしっかりと行っている前提で、商品情報の管理体制を確認する項目が実施されていれば、それ以上に要求することはない。
- ・ 商品情報の管理体制を確認する項目が実施されていても、アレルギーが発症したということになれば、工場できちんと管理されているというが大丈夫なのか、検査証明はできるのか、その日に使ったものの記録があるか、確認出来る書類を要求することはある。平常時は商品情報の管理体制を確認する項目と管理体制の状態をやっていれば大丈夫。
- ・ 中小企業が使うということであれば、最低限法令遵守というところのことが普段当たり前にやられていることを前提として、使って行ったら良いのではないかと思う。

（Cグループ） 「原料原産地情報」のケーススタディー

- ・ 商品情報の管理体制を確認する項目番号1の状態で「コミットメント」とあるのは「約束」の方が分かりやすい。
- ・ 商品情報の管理体制を確認する項目番号で重要なところは、3、33、38。
- ・ 原料供給元の現場や記録を見て確認し、その情報を社内で共有することが重要。
- ・ 商品情報の管理体制を確認する項目番号33にある「商品情報部署の担当者に管理のための教育をする」が分からないと、表示方法も分からないということになる。法令をきちんと分かってもらう必要がある。
- ・ 法律を知らないとか、原料肉メーカーと情報共有出来ていないと不安なので、買い手側としては全ロットの莫大な証明書や入出荷記録を求めることになる。
- ・ 中小企業が現場とのやりとりをきちんとやっておれば、産地証明は少なくなると思う。
- ・ 一番重要なのは会社のコミットメント（約束）。企業がどのような姿勢で製造しているか確認した上で、細かいところの管理の確認になる。

（Dグループ） 「原料原産地情報」のケーススタディー

- ・ 表示を自社でやるか、やらないかによって要求するものが大きく違ってくる。
- ・ 表示を自社でやるとなると、証明書が欲しいというのが本音。
- ・ 特色のある原材料は、かなり厳しく言って原産地証明書を取り寄せている。

- ・入荷された食品の表示がきちんとなっていて、そこにきちんと原産地表示されていれば、基本的にそれを信用しても良いのではないかな。
- ・情報の正確性以外に価値観の共有、信頼が基本になっている。
- ・この項目を工場監査に加えることで、情報の管理レベルも含む監査が出来るのではないかな。

作業（２）の発表に対するファシリテーター杉浦様のコメント

- ・表示する立場かそうでないか、製造、卸、小売のいずれなのか、立ち位置が変わることによって求める情報管理体制も、正確性や厳しさがだいぶ違うことが分かった。
- ・商品情報の管理体制を確認する項目シートは、工場監査の視点を通じた活用や中小企業の教育という可能性も見いだせた。
- ・これだけの体制が出来たらほとんどのことに答えられるだろうという意見があった。
- ・会社の体制がコミットメント（約束）に集約されて、まずコミットメント（約束）があることが重要という話があった。
- ・アンケートで皆さまからご意見をいただいてアウトプットの形をどう考えるか、次の議論につなげて行きたい。

<閉会の挨拶（神井室長）>

- ・本日は原料原産地とアレルギーで論点の洗い出しをしたが、他の項目でも各々の立場で見えていたのだとしたらどのような論点になるのか、アンケートで確認したい。
- ・表示をする側として求める求めない、表示されたものを受け取る側として求める求めない、前提条件でやりとりが変わって来るといった論点があった。
- ・証明書をとる、とらないという判断をする場面の設定、その上でとらないという判断のために何を確かめるかという論点の絞り込みも必要。
- ・どういう立ち位置、どういう場面、条件であれば情報の信頼性を担保する情報を減らせるという前提条件の絞り込み、或いは、情報管理体制を確認する項目一覧をどう使って行くのかという論点も必要。
- ・こういう条件設定なら、こういう立場の前提なら、情報の信頼性を担保する情報を減らせようという案を集約して、次回最終回で見えていただきたい。
- ・論点の組み合わせ、どういうプレゼンの仕方で商品情報を減らすことにつなげて行くか、提言をとりまとめたい。

<配布資料>

- 資料 1 参加者名簿、座席表
- 資料 2 第4回「商品情報の効率的なやりとり」研究会
- 資料 3 第三回研究会で整理した項目一覧（案）
- 資料 4 協働の着眼点と整理した項目との紐付け・詳細版（案）
- 資料 5 協働の着眼点と整理した項目との紐付け（案）
- 資料 6 協働の着眼点・製造版

『商品情報の効率的なやりとり』研究会

第4回 研究会 議事次第

日時：平成23年12月5日（月）14:00～17:00

場所：中央合同庁舎4号館 1220～1221 会議室

1. 開会挨拶（農林水産省 食品企業行動室 神井室長）
2. 第3回研究会の振り返り（事務局）
3. グループディスカッション
本日の作業内容説明（事務局・ファシリテーター）
 - 作業1 ・前回整理した項目と協働の着眼点との紐付けについて確認
・グループディスカッション結果発表
(休憩)
 - 作業2 ・ケーススタディを通しての前回整理した項目の確認
 - ① やり取りの頻度の高い項目：原料原産地情報
 - ② やり取りに手間の係る項目：
コンタミの可能性を含むアレルギー物質情報
4. 事務局から次回研究会に向けてのご説明（事務局）
5. 閉会挨拶（農林水産省 食品企業行動室 神井室長）

配布資料

- 資料1 参加者名簿
- 資料2 第4回「商品情報の効率的なやりとり」研究会
- 資料3 第三回研究会で整理した項目一覧（案）
- 資料4 協働の着眼点と整理した項目との紐付け・詳細版（案）
- 資料5 協働の着眼点と整理した項目との紐付け（案）
- 資料6 協働の着眼点・製造版

平成23年12月5日(月)14:00～17:00

中央合同庁舎4号館 農林水産省会議室 1220・1221号室

第4回「商品情報の効率的なやりとり」研究会 参加者名簿

No.	企業名
1	株式会社アイ・エス・レーティング
2	イオン株式会社
3	株式会社イトーヨーカ堂
4	カゴメ株式会社
5	太陽化学株式会社
6	株式会社高島屋
7	合同会社TFMHY研究所
8	テーブルマーク株式会社
9	東洋冷蔵株式会社
10	株式会社ニチレイフーズ
11	株式会社日本アクセス
12	富士ゼロックス株式会社
13	三菱化学メディエンス株式会社
14	三菱商事株式会社
15	株式会社ローソン

<オブザーバー>

1	日本経済新聞社
---	---------

<本日も欠席>

1	味の素株式会社
2	株式会社内田洋行
3	サントリーホールディングス株式会社
4	株式会社 生活品質科学研究所
5	株式会社東急ストア
6	財団法人 東京顕微鏡院
7	株式会社日清製粉グループ本社
8	日本HACCPトレーニングセンター
9	株式会社ファミリーマート
10	株式会社みつかん
11	三菱食品株式会社
12	株式会社明治

※企業名五十音順

平成23年度 FCP
「商品情報の効率的なやりとり」研究会

2011年12月

農林水産省

食料産業局 企画課 食品企業行動室

平成23年度研究会の進め方とお守りいただきたい事項

研究会の進め方

- 本研究会への参加は、別添の「商品情報の効率的なやりとり」研究会参加登録申込書に規約同意の上ご記入いただき、FCP事務局までお申し込みください
- 研究会の資料・議事概要については、ホームページ等で原則公表します。その際議事概要等は、発言者が特定できないようにしてから公表いたします
- ただし研究会の議論内容が、企業秘密に触れたり、個人の権利・利益を害する恐れがあると判断した場合には、研究会資料等を非公表とします
- 本研究会では効率的な議論を行うため、研究会開催前のアンケートやヒアリングによって、参加者の意向を伺いながら進めます
- 研究会のアウトプット等は、FCPの成果として公表することを原則とします

お守りいただきたい事項

- ステークホルダー間でのWIN－WINの関係づくりを重視すること
- 建設的・効果的な意見交換に貢献すること
(批判に終始せず、対案を提示するように努めること)
- 個別の組織や団体に対する、誹謗・中傷は行わないこと
(研究会においては、事業者間の利害調整等を行いません)

「商品情報の効率的なやりとり研究会」の背景・目的

【背景】

消費者の食への信頼向上の為に、事業者間でやりとりされる商品に関する情報は増加しており、フードチェーンの各段階で情報のやりとりに関する作業も増加しています。また、同じやりとりの場面でも多様な関係者の間で立場が異なることから、商品情報のやりとりについての考え方は異なる傾向にあり、問題は複雑化しています。

このため、お互いの立場、考え方の違いを認識しつつ、消費者の信頼確保と情報のやりとりの効率化という目的を共有して課題解決に取り組む必要があります。

【目的】

本研究会では「協働の着眼点」にもとづき、消費者を起点として、フードチェーン全体で情報共有の手法を研究することにより、事業規模に関わらず、全てのステークホルダーの間で、商品に関する情報(特に品質情報)が効率的にやりとりされるための論点を整理し、協働での対応方向を研究します。

本研究会では協働の着眼点の「商品等についての情報共有」をベースに、消費者の信頼を確保するために、事業者間の情報のやりとりをいかに効率的に行うかという研究を、参加者による積み上げの協働作業により進めます。

(なお、直接的に仕様書のフォーマットやシステムについて議論することは予定していません。)

本年度の研究内容

昨年度の研究会で立てた仮説

情報管理体制等に関する情報をやりとりすることで、実際にやりとりする情報項目の量・回数(頻度)を減らせるのではないか(代替出来るのではないか)

にもとづいた議論を進め、個別事例の研究を積み上げていきます。

「お取引先様及び社内、品質管理部署と商品取引部署及び関連部署にて、確認項目(検査内容や製造キャパ、対象商品の原料仕入先、等)を互いに共通項目を決めて持ちあう(帳票類そのものではなく、何の帳票もしくは記録があるのか無いのか)ことで、確認時に項目を限定して話をする事が出来る体制にする。」といったアンケート結果を踏まえて検討したものです。

本年度は

- ①昨年度の議論について振り返りを行い、その中でなぜ「情報の信頼性を担保する情報」がやりとりされているかその背景を討議し、フードチェーン全体での相互理解につなげていきます。
- ②昨年度の仮説について、ケーススタディーを広げ、解決手法をブラッシュアップします。
昨年は原産地・配合率を用いて事例研究を行いました。
本年度は新たな商品情報の項目を取り上げ、その項目について「情報の信頼性を担保する情報」に置き換えられる可能性と「情報管理体制」に求められる条件について議論を深めます。
- ③「情報管理体制に関する情報」について、その確認方法について検討を始めます。
「情報管理体制に関する情報」をやりとりすることで、「情報の信頼性を担保する情報」のやりとりの負担を低減できることが見出されていますが、情報管理体制の整備状況について確認する方法を検討します。

(参考)本研究会の経緯(平成22年度 仮説と検証結果)

情報そのものをやりとりする以外の手法は、複数の選択肢があり得るが、参加事業者様から頂いたアンケートの中で有望なものを選び、その仮説について実際に検証を行った。

アンケートの事例(抜粋)

「お取引先様及び社内、品質管理部署と商品取引部署及び関連部署にて、**確認項目(検査内容や製造キャパ、対象商品の原料仕入先、等)**を互いに**共通項目を決めて持ちあう(帳票類そのものではなく、何の帳票もしくは記録があるのか無いのか)**ことで、**確認時に項目を限定して話をすることが出来る体制にする。**」

仮説と検証結果

情報管理体制等に関する情報をやりとりすることで、実際にやりとりする情報項目の量・回数(頻度)を減らす可能性が認められた(代替出来るのではないか)。

- この際、情報管理体制に求められる条件としては
 - 情報の一元管理(社内体制、情報をストックする仕組み)
 - 規格書の整備
 - 取引先との関係(常に情報のやり取りが出来る関係)
 - トレースが出来る仕組みなどの意見が出された。

本研究会の進め方

本研究会は以下のステップで進めていく予定ですが、参加の皆様のご意見を反映し、柔軟に見直してまいります。

Step1 「情報の信頼性を担保する情報」を要求する背景について討議

H22年度の討議の振り返りと研究会テーマを再確認。また、負担増となっている「信頼性を担保する情報」のやりとりの裏にある背景を討議

Step2 「情報の信頼性を担保する情報」を置き換える「情報管理体制」の抽出と整理

「情報管理体制」の一例（H22年討議まとめ）

- ・情報の一元管理（社内体制、情報をストックする仕組み）
- ・規格書の整備
- ・取引先との関係（常に情報のやり取りが出来る関係）
- ・トレースが出来る仕組み など

Step3 個別事例を用いて「情報管理体制」のケーススタディーを整理

H22年度は、原産地、配合率について試みに討議

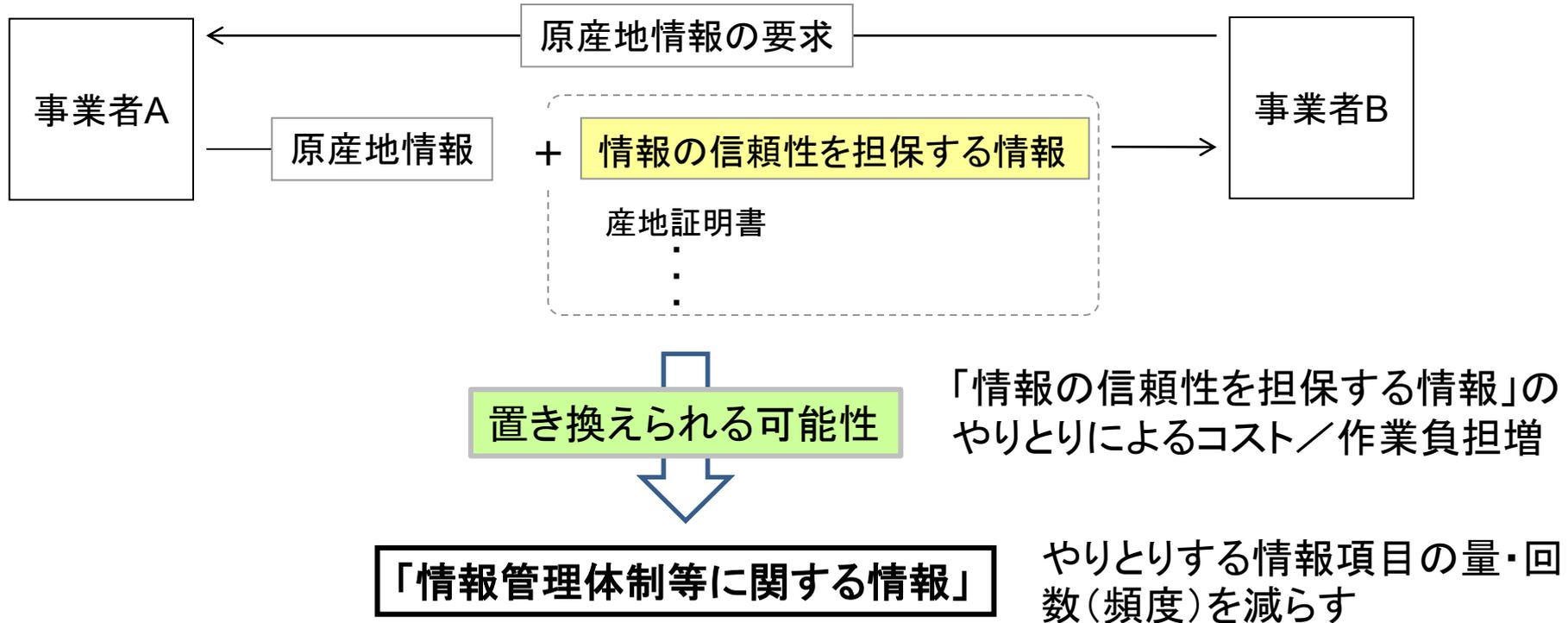
H23年度は、第2回研究会の事前アンケートの結果を踏まえ「原料原産地情報」、「コンタミの可能性を含むアレルギー物質情報」の事例を用いてケーススタディーをすることとしました。

Step4 「情報管理体制」の整備状況の確認方法について討議

「情報管理体制」がどのくらい整備されていれば、「情報の信頼性を担保する情報」から置き換えられるか、またどのような方法で確認できるかについて討議

研究会 議論のポイント

原産地情報についての事例研究より (H22年討議)



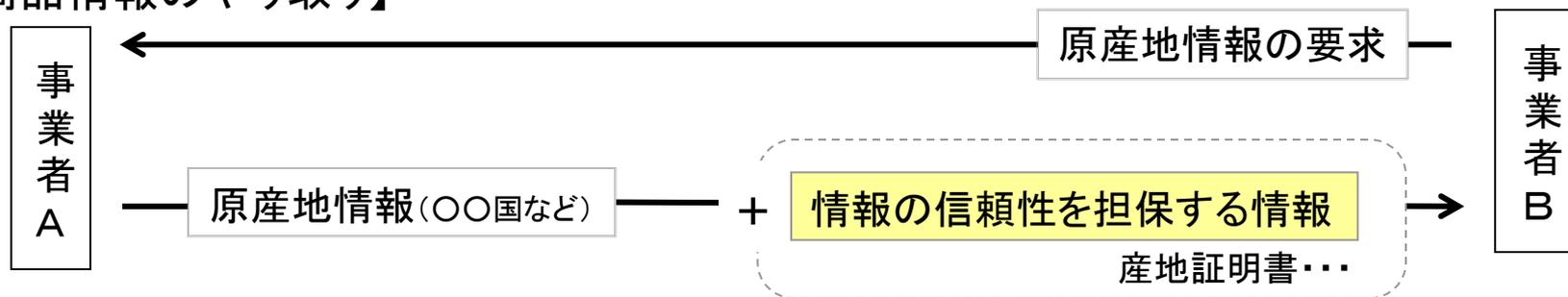
「情報管理体制等に関する情報」について議論を深めます。

議論のポイント

- なぜ「情報の信頼性を担保する情報」を要求するかの背景
- 情報管理体制に求められる条件
- 情報管理体制の整備状況をどう確認するか

第二回および第三回研究会 議論のポイント

【現状の商品情報のやり取り】



商品情報のやり取りにある背景
(第一回研究会から)

- ・安心材料を蓄えたいとの意識から、問合せ対応のために情報を入手しておきたい
- ・情報を得ることで対外的にアピールしたい
- ・責任の所在をはっきりさせたい

(昨年度研究会から)

『**情報管理体制等に関する情報**』をやりとりすることで、実際にやりとりする情報項目の量・回数(頻度)を減らす可能性が認められた(代替出来るのではないか)。

情報管理体制に求められる条件として

- 情報の一元管理(社内体制、情報をストックする仕組み)
- 規格書の整備
- 取引先との関係(常に情報のやり取りが出来る関係)
- トレースが出来る仕組み など



どうなっていると 信頼関係が確保されるか？

- ・事業者Aは、原産地情報を管理している。
- ・事業者Bは、事業者Aの管理レベルを認めている。 といった関係

第三回研究会 議論のまとめ

事前アンケート

「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには

- (1) 「情報管理体制」のどのような項目を確認すればいいか
- (2) それはどのような状態であれば良いか

「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには

第二回研究会・討議部分

「情報管理体制」のどのような項目を確認すればいいか

この部分について、事務局で修正案を作成しました。

第3回研究会の結果をまとめるにあたって、

1. 列挙して頂いた文章について、見直し・修正を行いました。(特に、「項目〇〇に含まれる」といったものは、その項目番号の内容も加味しました)

2. 「項目〇〇と同様」と挙げられた点について、見直しを図りました。(この内容を挙げられたグループが示した内容を参考に修正しました)

⇒ 次ページに修正案を記載しました。

第三回研究会・討議部分

それはどのような状態であれば良いか

この部分について、第三回では要求レベルや確かめ方をディスカッションしました。

第三回研究会 修正案(1-1)

(「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには「情報管理体制」のどのような項目を確認すればいいか)

項目番号	いつ	誰に	何を	どうするか	修正案		
1			企業の商品情報管理について、	理念を	決めている	企業の商品情報管理について、理念を決めている	
2			企業の商品情報管理について、	管理のルールを	決めている	企業の商品情報管理について、管理のルールを決めている	
3	社外に提出する際、		商品情報について、	管理する項目ごとに	正確であることを	確認している	社外に提出する際、商品情報について、管理する項目ごとに正確であることを確認している
4			商品情報について、		管理する項目を	決めている	商品情報について、管理する項目を決めている
5			商品情報について、	管理する項目ごとに	保管する期間を	決めている	商品情報について、管理する項目ごとに保管する期間を決めている
6	問合せを受けた際、		商品情報について、		的確な対応を実施する体制を	決めている	問合せを受けた際、商品情報について、的確な対応を実施する体制を決めている
6'	緊急時において問合せを受けた際、		商品情報について、		的確な対応を実施する体制を	決めている	緊急時において問合せを受けた際、商品情報について、的確な対応を実施する体制を決めている
8			商品情報について、		取得・承認・保管の手順を	決めている	商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている
8'	緊急時において		商品情報について、		取得・承認・保管の手順を	決めている	緊急時において商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている
10			商品情報について、		保管する方法を	決めている	商品情報について、保管する方法を決めている
16			商品情報について、		原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを	確認している	(確認を行う担当者及びその手順) 商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している (確認を行う担当者及びその手順)
18			商品情報について、	管理する項目ごとに	設定した根拠を	決めている	商品情報について、管理する項目ごとに設定した根拠を決めている
20			商品情報について、		管理する部署を	決めている	商品情報について、管理する部署を決めている
25			商品情報について、		工程管理、品質管理、品質保証、原材料管理を行うための体制を	決めている	(部署の業務分掌の明確化) 商品情報について、工程管理、品質管理、品質保証、原材料管理を行うための体制を決めている (部署の業務分掌の明確化)
33		商品情報に関係する部署の担当者に	商品情報について、		管理するための教育を	行っている	(法律等の知識) 商品情報に関係する部署の担当者に商品情報について、管理するための教育を行っている (法律等の知識)
34		従業員全員に	商品情報について、		品質に関する教育を	行っている	従業員全員に商品情報について、品質に関する教育を行っている
35			商品情報について、	管理する項目ごとに	情報セキュリティの確保を	行っている	商品情報について、管理する項目ごとに情報セキュリティの確保を行っている
36			商品情報について、		定期的な更新を	行っている	商品情報について、定期的な更新を行っている
38			商品情報について、	管理する項目ごとに	原料情報との紐付けを	実施できる	商品情報について、管理する項目ごとに原料情報との紐付けを実施できる
40			商品情報について、	管理する項目ごとに	開示と原則非開示の区別を	決めている	商品情報について、管理する項目ごとに開示と原則非開示の区別を決めている
42	取引先から入手した際、		商品情報について、	管理する項目ごとに	正確であることを	確認している	取引先から入手した際、商品情報について、管理する項目ごとに正確であることを確認している
45			商品情報について、	管理する項目ごとに	担保する根拠を	決めている	(書類等) 商品情報について、管理する項目ごとに担保する根拠を決めている (書類等)

第三回研究会 修正案(1-2)

第三回研究会で「情報管理体制」の項目案について、事務局にて以下のとおり修正案を作成致しましたのでご確認をお願いします。

●修正1

前ページの通り、第3回研究会でとりまとめた項目案について、文意を明確にするために文節ごと確認を行い、修正案を作成いたしました。

●修正2

第3回研究会でとりまとめた「情報管理体制」の項目案と協働の着眼点との紐付けを事務局で直した際に、「情報管理体制」の項目案の項目番号6と8について、想定される場面が平常時なのか、緊急時なのか、によって、協働の着眼点との関連がかわってしまうという状況となりました。今後、実際にお使いいただくことを想定した場合に、目線を揃えて見方が分かれなくするための必要があるのではないかという考えから、事務局案として「情報管理体制」の項目案の項目番号6と8は、平常時と緊急時に項目を分け、重みづけについても、緊急時は、企業によって対応が様々であることが考えられるため「望ましい」という修正案を作成いたしました。要不要のご意見をいただきたいと思えます。(資料2、3、4、5は、第3回研究会までの項目案の項目番号6と8を平常時と捉え、緊急時を追加する形でそれぞれ項目番号6' と8' と記載しております)

●修正3

資料3の「それはどのような状態であれば良いか」の欄について、赤文字の通り修正致しました。特に項目番号6及び6' の「その日のうちに回答できる」というのは対応できるか疑問であったため「回答日の目途を言うことが出来る」という修正案を作成いたしました。

第四回研究会 本日の作業(1)

「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには「情報管理体制」のどのような項目を確認すればいいか
について、その項目と協働の着眼点との紐付けした事務局案を、前回の研究会でご紹介しました。

本日の作業(1)では、資料5「協働の着眼点と整理した項目との紐付け(案)」を基に、協働の着眼点と「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには「情報の管理体制」がどうなっていればいいのか(資料5のオレンジ色部分)の紐付けについて、**不足や不適當な部分**についてディスカッションしていただきたいと思います。

ディスカッションの参考資料として、資料6「協働の着眼点 製造版 詳細版」をお配りしておりますのでご活用ください。

※ディスカッションでの「気づき」についても発表をお願いいたします。

第四回研究会 本日の作業(2)

今回は第二回研究会事前アンケートで頂いた個別事例を用いて、前回整理した「情報の信頼性を担保する情報」を置き換える「情報管理体制」の検証を行い、商品情報の管理における信頼性の確保について認識の共有を図ります。

第三回研究会で整理した項目一覧(案)(資料3)を基に、第二回研究会事前アンケートでいただいた個別事例のうち、

(1) やり取りの頻度の高い項目: **原料原産地情報**

(2) やり取りに手間の係る項目: **コンタミの可能性を含むアレルギー物質情報**

を用いて、**ケーススタディ**を行ないます。

○ディスカッションの目的としては、

上記の項目の視点で前回までに討議した内容をもとに、ディスカッションした「それはどのような状態であれば良いか」の項目を**事務局で修正した案について、内容の不足や不適當な部分を確認して頂きたい**と思います。

○以下の点について、特に確認して頂きたいと思います。

- ・**モレやダブリなどが無い**か、また**赤文字**で記した修正した箇所が良いか
- ・研究会で作業して頂いた「それはどのような状態であれば良いか」
(特に確認して頂きたい点を**緑色の網掛け部分**に挙げました)

※ディスカッションでの「気づき」についても発表をお願いいたします。

(本日の作業(2)参考資料)第二回研究会 事前アンケート 概要

本研究会は、第1回研究会の討議を受けて、「FCP平成23年度の取組に関する説明会」資料のStep1～4のとおり進める考えでありますが、研究会2回目以降進める上で皆さまのご意見を伺いたく、アンケートへのご協力をお願いいたします。(Step1～4は別紙をご参照下さい)

昨年度の研究会では、「情報管理体制等に関する情報をやりとりすることで、実際にやりとりする情報の項目の量・回数(頻度)を減らすことが出来るのではないか」という仮説を立て、その際に求められる「情報管理体制」として「情報の一元管理(社内体制、情報をストックする仕組み)」「規格書の整備」「取引先との関係(常に情報のやりとりができる関係)」「トレースが出来る仕組み」などのご意見を頂きました。

第1回研究会では昨年度の討議内容を改めて振り返り、「情報の信頼性を担保する情報」を要求する背景について討議し、相手先の情報管理体制が整備されていれば「情報の信頼性を担保する情報」のやりとりを効率化できるとの認識を改めて共有することができました。

第2回研究会では、「情報の信頼性を担保する情報」を置き換える「情報管理体制」の抽出と整理を行います。具体的には「情報の信頼性を担保する情報」を置き換える「情報管理体制」について、「どのような項目を確認すれば良いか」、「それがどのような状態であれば良いか」、体系的に整理するためのグループワークを行います。

質問1

「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」の
(1)どのような項目を確認すれば良いか、
(2)それはどのような状態であれば良いか、
考えられる項目を挙げて下さい。

質問2

第4回目以降では個別事例を用いてケーススタディーを行う予定です。
ケーススタディーは実態に即した題材にて行いたいと考えておりますので、
商品情報のやりとりで頻度の高い項目や、取引の上で手間のかかる項目を
挙げて下さい。(例えば、原産地証明書など)

質問2

第4回目以降では個別事例を用いてケーススタディーを行う予定です。ケーススタディーは実態に即した題材にて行いたいと考えておりますので、商品情報のやりとりで頻度の高い項目や、取引の上で手間のかかる項目を挙げて下さい。(例えば、原産地証明書など)

(2011.08.19-08.31実施 メンバー26社のうち、9社から御回答頂きました)

商品情報のやりとりで頻度の高い項目(上位3つ)

- | | |
|--------------------------|----|
| ・原料原産地情報 | 8件 |
| ・製品表示の根拠(アレルギー表示、強調表示など) | 7件 |
| ・試験成績書(微生物検査など) | 6件 |

商品情報のやりとりで取引の上で手間のかかる項目(上位3つ)

- | | |
|-----------------------------|----|
| ・原料原産地情報 | 4件 |
| ・コンタミの可能性を含むアレルギー物質情報 | 4件 |
| ・品質管理情報(体制、イレギュラー時の対応、トレース) | 3件 |

第四回研究会 本日の作業ポイント

- 今回整理した項目が十分に活用されて、やり取りの量や回数が削減できるか、情報を出す側と受ける側の視点にたって検討してください。
- 商品情報の管理体制を自己宣言するときや監査などに用いるなど、使用場面を念頭に置きながら、ディスカッションを行なってください。

確認して頂きたい点

前回、ディスカッションした「それはどのような状態であれば良いか」の項目について、**モレやダブリなどが無い**か、また**赤字**で記した修正した箇所が良いか
 ・研究会で作業して頂いた「それはどのような状態であれば良いか」
 （特に確認して頂きたい点を**緑色の網掛け部分**に挙げました）

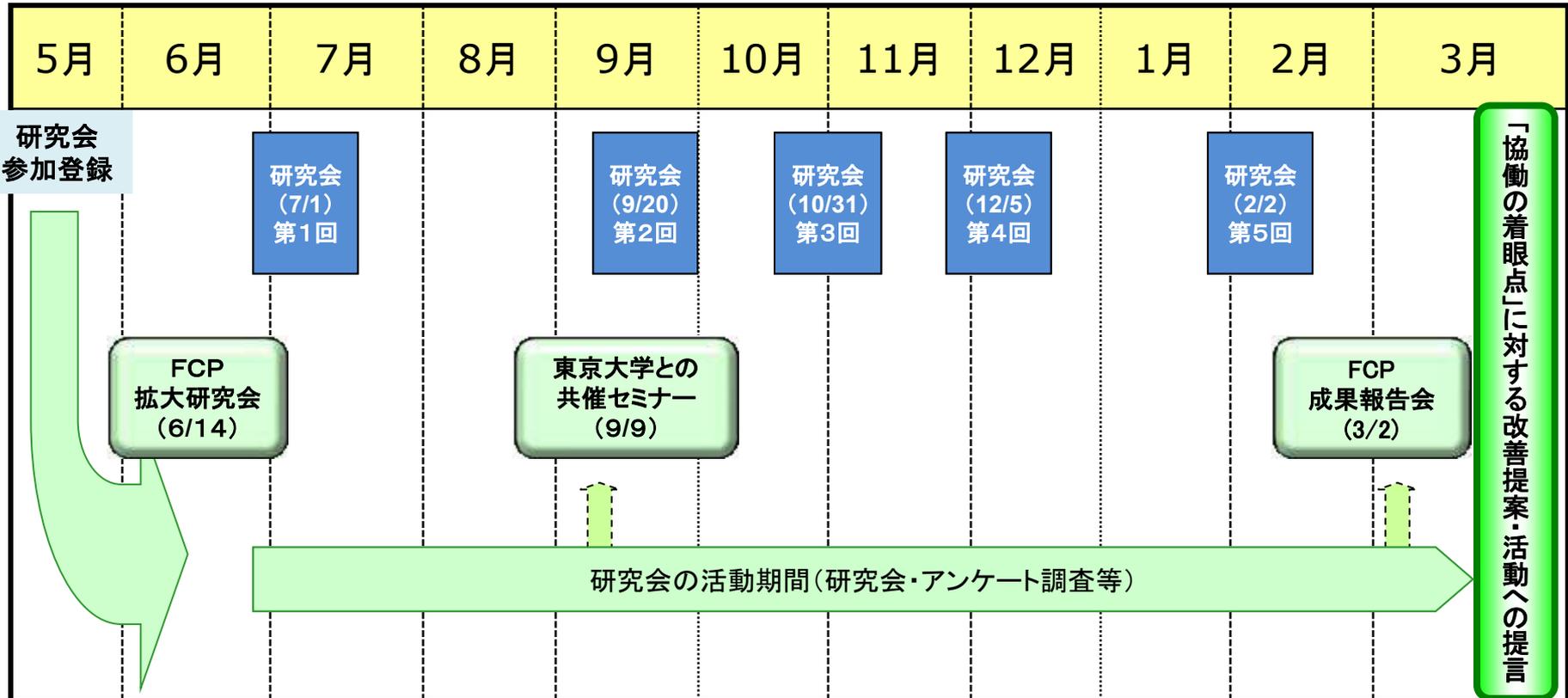
項目番号		「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」がどうなっていれば良いか	それはどのような状態であれば良いか	確認して頂きたいポイント
1	望ましい	企業の商品情報管理について、理念を決めている	商品情報管理に対する理念を文書化していないが、経営層がコミットしている	コミットメントでいいか？適切な訳語は無いかな？
			企業理念と方針を文章化している	そもそも、項目1の理念と項目2のルールは分ける必要があるかな？
			商品情報管理に対する理念を、会社ホームページや会社案内などで示している	理念を社外に示すことは、文章化していることかな？
2	望ましい	企業の商品情報管理について、管理のルールを決めている	管理する商品情報を明確にしている	「管理する」商品情報を明確にするのであれば、「管理しない」商品情報もあるのかな？
			商品情報管理の実施手順書がある	
3	必須	社外に提出する際、商品情報について、管理する項目ごとに正確であることを確認している	原料の産地変更の確認を行なっている	
			製品の規格や工程情報などの確認を行なっている	
			原料の調達情報と内部管理情報が一致していることを確認している	
			社外に提出する商品情報は、決められた承認者の承認を取っている	
			社外に提出する商品情報は、会社別、指定された規格書別、商品別に確認している	
		商品情報を提出する際、提出先を記録している		

研究会の進め方とスケジュール

○研究会：年間5回の開催を予定しています。（開催回数は研究会での検討状況に応じて変更する場合があります）

・第5回：平成24年2月2日午後

※今回まで研究会でディスカッションし取りまとめた内容について、
どういった活用方法があるか、後日アンケートをさせて頂きたくよろしくお願いします。



第三回研究会で整理した項目一覧(案)

資料3

項目番号		「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」がどうなっていればいいのか	それはどのような状態であれば良いか	確認して頂きたいポイント	ご意見
1	望ましい	企業の商品情報管理について、理念を決めている	商品情報管理に対する理念を文書化していないが、経営層がコミットメントしている 企業理念と方針を文書化している 商品情報管理に対する理念を、会社ホームページや会社案内などで示している	コミットメントでいいか？適切な訳語は無いのか？ そもそも、項目1の理念と項目2のルールは分ける必要があるか？ 理念を社外に示すことは、文書化していることか？	
2	望ましい	企業の商品情報管理について、管理のルールを決めている	管理する商品情報を明確にしている 商品情報管理の実施手順書がある	「管理する」商品情報を明確にするのであれば、「管理しない」商品情報もあるのか？	
3	必須	社外に提出する際、商品情報について、管理する項目ごとに正確であることを確認している	原料の産地変更の確認を行なっている 製品の規格や工程情報などの確認を行なっている 原料の調達情報と内部管理情報が一致していることを確認している 社外に提出する商品情報は、決められた承認者の承認を取っている 社外に提出する商品情報は、会社別、指定された規格書別、商品別に確認している 商品情報を提出する際、提出先を記録している 複数回確認する体制がある 確認体制の有無を明確にできる 承認者の確認の有無を明確にできる		
6	必須	問合せを受けた際、商品情報について、的確な対応を実施できる	迅速に対応できる仕組みがある フードチェーンにおける一つ手前の取引先の情報が得られる状態になっている ・管理している商品情報は、その日のうちに回答できる ・要求期日までに商品情報を回答できる ⇒問合せがあった場合、回答期日の目処を言うことができる(事務局案)	迅速な対応についての考え方や規程は必要ないか？ 問合せ当日に回答できない場合もあるのでは？その場合どうするのか 要求期日までに回答できない場合もあるのでは？その場合どうするのか 管理しているが機密情報で回答できない場合は？ 内容やボリュームによっては対応できないのでは？	
6'	望ましい	緊急時において問合せを受けた際、商品情報について、的確な対応を実施できる	迅速に対応できる仕組みがある フードチェーンにおける一つ手前の取引先の情報が得られる状態になっている 緊急時などの問合せの際、正確な情報を入手できる体制がある ・管理している商品情報は、その日のうちに回答できる ・要求期日までに商品情報を回答できる ⇒問合せがあった場合、回答期日の目処を言うことができる(事務局案)	迅速な対応についての考え方や規程は必要ないか？ 問合せ当日に回答できない場合もあるのでは？その場合どうするのか 要求期日までに回答できない場合もあるのでは？その場合どうするのか 管理しているが機密情報で回答できない場合は？ 内容やボリュームによっては対応できないのでは？	
8	必須	商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている	商品情報の承認の流れを決めている 商品情報の取得の頻度を決めている 取得・承認・保管の手順を、管理規程で文書化している		
8'	望ましい	緊急時において商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている	商品情報の承認の流れを決めている 商品情報の取得の頻度を決めている 取得・承認・保管の手順を、管理規程で文書化している		
10	必須	商品情報について、保管する方法を決めている	商品情報を管理規程に従って保管している 商品情報の保管方法を、管理規程で文書化している 電子ファイルなどで保管している		
16	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を入手している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーを監査する体制がある	原料メーカーに品質情報を確認する体制があることを確認する際の考え方や規程は必要ないか？ 原料の規格書を入手することが、原料メーカーの管理体制を確認できるのか？ 監査に加えて、不適合の際には是正する体制は必要ないか？	
4	必須	商品情報について、管理する項目を決めている	仕様書を持っている 定期的に入手し管理する項目と、その都度入手する項目を分けている 商品情報の項目について、提出先によって管理するレベルを分けている 商品情報の項目について、フードチェーンのごとく管理するか決めている 管理する項目を、文書化・様式化している	「定期的に入手する商品情報」とあったが、「管理する項目」と修正した方がいいか？ 「管理するレベル」⇒「提出する情報のレベル」の方がいいのでは？	
5	必須	商品情報について、管理する項目ごとに保管する期間を決めている	保管期間を決めた根拠がある 商品の販売期間を考慮し、項目別に商品情報の管理期間を設定している 変更を伴う商品情報の項目について、その変更頻度で保管期間を決めている 商品情報について、項目別に保管期間を決めていることを、管理規程で文書化している	項目番号6の「保管期間を決めた根拠がある」と重複していないか？	
45	必須	商品情報について、管理する項目ごとに担保する根拠を決めている(書類等)	商品情報の項目を確認する際、法規制・商品特性・製造特性の項目と結び付けができる		
18	望ましい	商品情報について、管理する項目ごとに設定した根拠を決めている	顧客の求める内容に合わせて、商品情報の項目を設定している 表示の根拠となる商品情報の項目を明確にしている		
20	必須	商品情報について、管理する部署を決めている	社外に提出する商品情報は、専門知識のある担当者が確認している 社外に提出する商品情報の承認者を決めている	項目番号3とダブリ感があるのでは？ 項目番号3とダブリ感があるのでは？	
25	必須	商品情報について、工程管理、品質管理、品質保証、原材料管理を行うための体制を決めている(部署の業務分掌の明確化)	品質管理、品質保証の部署が独立している 品質管理、品質保証の部署が、第三者視点で指摘できる 商品情報部署の担当者に対して、商品情報を管理する意義を教育している 商品情報部署の担当者に対する教育体制がある 商品情報部署の担当者に対する教育プログラムを持っている 商品情報部署の担当者に対する教育した記録がある 商品情報部署の担当者に対する力量認定を行っている	必須としているが、零細企業は対応できるのか？ 第三者視点で指摘する具体的な内容は記載しなくていいか？	
33	必須	商品情報に関係する部署の担当者に商品情報について、管理するための教育を行っている(法律等の知識)	商品情報部署の担当者に対する教育体制がある 商品情報部署の担当者に対する教育プログラムを持っている 商品情報部署の担当者に対する教育した記録がある 商品情報部署の担当者に対する力量認定を行っている		
34	望ましい	従業員全員に商品情報について、品質に関する教育を行っている	従業員全員に品質に関する教育体制がある 従業員全員に品質に関する教育した記録がある 従業員全員に品質に関する教育プログラムを持っている 従業員全員に品質に関する力量認定を行っている		
35	必須	商品情報について、管理する項目ごとに情報セキュリティ※の確保を行っている(機密性、完全性、可用性の維持) ※「情報セキュリティ」とは、「情報の“機密性”、“完全性”及び“可用性”を維持すること」～ ISO/IEC27001(情報技術-セキュリティ技術-情報セキュリティマネジメントシステム-要求事項)より	(可用性について)商品情報について、どこにあるのかをわかっている (完全性について)商品情報の改定履歴、更新履歴がある 商品情報について、改ざんが行なわれていないことを確認している	誰が実施するのか？どうやって行うのか？	
36	必須	商品情報について、定期的な更新を行っている	商品情報に関連する書類の更新日を管理している 商品情報に関連する法律について、発布や更新した内容を確認し、商品情報を更新する仕組みがある		
38	必須	商品情報について、管理する項目ごとに原料情報との紐付けを実施できる	商品情報に関連する書類の更新日を管理している 製造記録に原料や製品のロットを記している 商品とその商品情報と紐付けが出来る 社内における原料や製品のロット管理の体制を確認している 社内におけるトレーサビリティの体制を確認している	要求期日までに回答できない場合もあるのでは？その場合どうするのか 確認して不箇所があった場合どうするか？ 社外は不要か？確認して不箇所があった場合どうするか？	
40	望ましい	商品情報について、管理する項目ごとに開示と原則非開示の区別を決めている	管理する商品情報の項目を明確にしている 商品情報の項目について、原則非開示としている理由を明確にしている 公開する商品情報の項目を決めている		
42	必須	取引先から入手した際、商品情報について、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		

協働の着眼点と整理した項目との紐付け・詳細版(案)

資料4

協働の着眼点			項目番号	「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」がどうなっていれば良いか	それはどのような状態であれば良いか			
大項目	中項目	小項目						
1. 【お客様(※1)を基点とする企業姿勢の明確化】お客様に安全かつ適切な食品(※2~4)を提供(※6)するため、お客様を基点として考える企業姿勢を明確にしている	(1)【経営姿勢の社内外への明示】	①経営者が、お客様を基点とする基本的考え方に基づいて、安全かつ適切な食品を提供する責任を認識しており、その姿勢を社内外に示している						
	(2)【基本方針(※12)の保持】	①お客様を基点とする基本的考え方により、安全かつ適切な食品を提供するとともに、お客様に食品事業者の取組を伝えることを、基本方針として示している						
	(3)【社内の情報共有及び連携体制の整備】	①自社内の調達から販売に至るまでの全てのプロセスにおいて、情報共有及び連携体制を整備している						
2. 【コンプライアンス(※9)の徹底】お客様の信頼を獲得するため、社内にコンプライアンスを徹底している	(1)【基本方針の保持】	①法令遵守に真摯に取り組む方針を示している ②社会的要請に真摯に対応する方針を示している						
	(2)【遵守事項の明確化及び遵守の確認体制の整備】	①遵守しなければならない法令(※10)及び基準(※11)を明確にしている ②明確化した遵守しなければならない法令及び基準について随時、適切に更新している ③責任者を明確にして、遵守事項の管理及び遵守の確認を行っている						
	(3)【従業員教育】	①従業員のコンプライアンスに対する意識を高める活動を行っている						
3. 【安全かつ適切な食品の提供するための体制(※16)整備】安全かつ適切な食品を提供し、また危害(※21)の発生を防止するための体制を整備している	(1)【方針及び業務ルール(※13)の策定及び更新】	②安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールを定めている	1	望ましい 企業の商品情報管理について、理念を決めている	商品情報管理に対する理念を文書化していないが、経営層がコミットメントしている 企業理念と方針を文章化している 商品情報管理に対する理念を、会社ホームページや会社案内などで示している			
			2	望ましい 企業の商品情報管理について、管理のルールを決めている	管理する商品情報を明確にしている 商品情報管理の実施手順書がある 仕様書を持っている			
			4	必須 商品情報について、管理する項目を決めている	定期的に入手し管理する項目と、その都度入手する項目を分けている 商品情報の項目について、提出先によって管理するレベルを分けている 商品情報の項目について、フードチェーンのどこまで管理するか決めている 管理する項目を、文書化・様式化している 保管期間を決めた根拠がある			
			5	必須 商品情報について、管理する項目ごとに保管する期間を決めている	商品の販売期間を考慮し、項目別に商品情報の管理期間を設定している 変更を伴う商品情報の項目について、その変更頻度で保管期間を決めている 商品情報について、項目別に保管期間を決めていることを、管理規程で文書化している			
			6	必須 問合せを受けた際、商品情報について、的確な対応を実施できる	迅速に対応できる仕組みがある フードチェーンにおける一つ手前の取引先の情報が得られる状態になっている ・管理している商品情報は、その日のうちに回答できる ・要求期日までに商品情報を回答できる ⇒問合せがあった場合、回答期日の目処を言うことができる(事務局案)			
			8	必須 商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている	商品情報の承認の流れを決めている 商品情報の取得の頻度を決めている 取得・承認・保管の手順を、管理規程で文書化している			
			10	必須 商品情報について、保管する方法を決めている	商品情報を管理規程に従って保管している 商品情報の保管方法を、管理規程で文書化している 電子ファイルなどで保管している			
			18	望ましい 商品情報について、管理する項目ごとに設定した根拠を決めている	顧客の求める内容に合わせて、商品情報の項目を設定している 表示の根拠となる商品情報の項目を明確にしている			
			20	必須 商品情報について、管理する部署を決めている	社外に提出する商品情報は、専門知識のある担当者が確認している 社外に提出する商品情報の承認者を決めている			
			25	必須 商品情報について、工程管理、品質管理、品質保証、原材料管理を行うための体制を決めている(部署の業務分掌の明確化)	品質管理、品質保証の部署が独立している 品質管理、品質保証の部署が、第三者視点で指摘できる			
			35	必須 商品情報について、管理する項目ごとに情報セキュリティ※の確保を行っている(機密性、完全性、可用性の維持) ※「情報セキュリティ」とは、「情報の“機密性”、“完全性”及び“可用性”を維持すること」～ISO/IEC27001(情報技術-セキュリティ技術-情報セキュリティマネジメントシステム-要求事項)より	(可用性について)商品情報について、どこにあるのかをわかっている (完全性について)商品情報の改定履歴、更新履歴がある			
			40	望ましい 商品情報について、管理する項目ごとに開示と原則非開示の区別を決めている	商品情報について、改ざんが行なわれていないことを確認している 管理する商品情報の項目を明確にしている 商品情報の項目について、原則非開示としている理由を明確にしている 公開する商品情報の項目を決めている			
			45	必須 商品情報について、管理する項目ごとに担保する根拠を決めている(書類等)	商品情報の項目を確認する際、法規制・商品特性・製造特性の項目と結び付けができる			
					③食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している			
					④継続的に業務ルールの見直し及び改善を行っている			

協働の着眼点と整理した項目との紐付け・詳細版(案)

協働の着眼点		項目番号	必須/望ましい	「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」がどうなっていれば良いか	それはどのような状態であれば良いか	
大項目	中項目					小項目
社内に関するコミュニケーション	(2)【方針の周知(※14)及び業務ルールの教育(※18)体制の整備】	①安全かつ適切な食品の提供のための方針を従業員に周知徹底している	33	必須	商品情報に関する部署の担当者に商品情報について、管理するための教育を行っている(法律等の知識)	商品情報部署の担当者に対して、商品情報を管理する意義を教育している 商品情報部署の担当者に対する教育体制がある 商品情報部署の担当者に対する教育プログラムを持っている 商品情報部署の担当者に対する教育した記録がある 商品情報部署の担当者に対する力量認定を行っている
		②安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールを従業員に教育する体制を整備している	34	望ましい	従業員全員に商品情報について、品質に関する教育を行っている	従業員全員に品質に関する教育体制がある 従業員全員に品質に関する教育した記録がある 従業員全員に品質に関する教育プログラムを持っている 従業員全員に品質に関する力量認定を行っている
	(3)【業務の適切な実施を確認する体制の整備】	①業務ルールに基づいて業務が行われているかについて、日常的に確認を行っている	3	必須	社外に提出する際、商品情報について、管理する項目ごとに正確であることを確認している	原料の産地変更の確認を行なっている 製品の規格や工程情報などの確認を行なっている 原料の調達情報と内部管理情報が一致していることを確認している 社外に提出する商品情報は、決められた承認者の承認を取っている 社外に提出する商品情報は、会社別、指定された規格書別、商品別に確認している 商品情報を提出する際、提出先を記録している 複数回確認する体制がある 確認体制の有無を明確にできる 承認者の確認の有無を明確にできる 商品情報に関連する書類の更新日を管理している 商品情報に関連する法律について、発布や更新した内容を確認し、商品情報を更新する仕組みがある
		②業務ルールに基づいて業務が行われているかについて、自社内の別担当または第三者機関が監査を行っている	36	必須	商品情報について、定期的な更新を行っている	
	(4)【方針及び体制の社外への公開(※15)】	①安全かつ適切な食品を提供するための方針及び社内体制を、社外に公開している				
	(5)【危害要因(※22)の分析(※23)及び管理(※24)方法の選定】	①原材料から食品を消費するまでの安全に関わる危害要因を明確にしている				
		②オペレーションを工程図にし、現場の実態と合っているか確認し随時更新している●				
		③調達物資の調達から食品の製造、販売までの過程の危害要因を洗い出し、分析し、管理方法を定めている				
		④危害要因の洗い出し、分析内容及び管理方法の妥当性の検証を行い、見直しを行っている				
		⑤危害要因の管理方法を業務ルールに反映している				
4.【調達における取組】安全かつ適切な食品、原材料や包装資材(以下、「調達物資(※25)」)というを使用して食品を製造(※26)するための、調達における取組を行っている	(1)【調達先の評価及び選定】	①調達する食品及び調達物資の調達先を、評価及び選定している	16	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書入手している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーを監査する体制がある
	(2)【調達物資の安全性及び適切性の確認】	①調達物資に関する要求事項または受入基準を定めている ②調達物資の受入時に検査を行っている	42	必須	取引先から入手した際、商品情報について、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる
	(3)【調達物資の保管(※32)及び管理(※33)】◆	①調達物資に応じた条件下で保管及び管理している◆ ②調達物資の適切な保管及び管理を行うために、適切な施設または設備を備え、管理している◆ ③調達した原材料の使用期限を、設定及び管理している				
(1)【製造工程の管理】◆	①食品製造用の設備及び器具の食品接触面を清潔に保っている◆ ②食品製造で使用する水は飲用適(※29)であり、安全な方法で処理及び維持管理している● ③食品に応じた加熱、冷却、乾燥及び包装を適切な条件下で行えるよう管理している◆ ④異物混入の防止、異物の検出及び異物の除去に取り組んでいる◆ ⑤微生物及びアレルギー誘起物質(※30)の交差汚染(※31)を防ぐ対策をとっている◆ ⑥製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている●					
	(2)【適切な表示の実施】◆	①適切に設定された、賞味期限または消費期限を食品に表示している◆ ②原材料の情報及び製造した食品の情報のリンクを適切に行っている◆ ③包装への印字を適切に行うよう、製造した食品及び印刷機の管理を行っている◆ ④印字された表示が適切であることを確認している◆	38	必須	商品情報について、管理する項目ごとに原料情報との紐付けを実施できる	商品情報に関連する情報について、フードチェーンにおける一手前の取引先から得ている 製造記録に原料や製品のロットを記している 商品とその商品情報と紐付けが出来る 社内における原料や製品のロット管理の体制を確認している 社内におけるトレーサビリティの体制を確認している

協働の着眼点と整理した項目との紐付け・詳細版(案)

協働の着眼点			項目番号	「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」がどうなっていれば良いか	それはどのような状態であれば良いか	
大項目	中項目	小項目				
5. 【製造における取組】●安全かつ適切であり、表示が適切で、また品質(※5)が維持された食品を販売するための、製造における取組を行っている	(3)【食品の保管及び管理】●	①食品に応じた条件下で保管及び管理している▲				
		②出荷前に食品の品質検査及び衛生検査を行っている●				
		③ロット間の誤混入が起こらないよう食品を取り扱っている●				
	(4)【工場での従業員の衛生(※19)管理】	①健康状態が適切でない従業員が、工場内に立ち入らない対策をとっている◆				
		②従業員の衛生状態が維持されるよう、工場での衛生管理を行っている●				
		③工場での食品汚染を招きかねない行為を明確に禁止している●				
④工場への訪問者は、従業員と同等の個人衛生規定を守らなければ入場できないよう取り決めている●						
(5)【施設及び設備の設置】	①施設の立地(土壌、水質及び空気)が重大な汚染にさらされていないことを確認している●					
	②施設の内部構造、及び窓やドア等の付属品を、耐久性に優れ、メンテナンスがしやすく、必要な場合には消毒可能なものになっている●					
	③工場内に換気設備を設置している●					
	④衛生的な作業に十分な照明設備を設置している●					
	⑤食品製造に使用する設備は、衛生的な取り扱いに適したものを選定し、配置している●					
	⑥施設、設備及び器具のメンテナンスのための用具を設置している●					
(6)【施設及び設備の管理】	①有害小動物(鼠及び昆虫等)の駆除及び侵入防止を行っている◆					
	②有害小動物の駆除及びクリーニング用等の薬剤について、適切な保管及び使用用途の管理を行っている◆					
	③食品の汚染が起こらないように排水及び廃棄物の処理を行っている●					
	④施設及び設備の、メンテナンス及びサニテーション(※28)を行い、その効果の検証を行っている●					
6. 【販売(※7)における取組】 販売先が、安全かつ適切な食品の品質を維持して販売するため	(1)【販売先の評価及び選定】▲	①食品の販売先の適切な評価を行い、取引先を選定して				
	(2)【輸送及び保管時の食品の管理条件の設定】▲	①食品に応じた輸送及び保管時の管理条件を、取引先と取り決めている▲				
7. 【持続性のある関係(※34)のための体制整備】安全かつ適切な食品を安定的に提供していくため、公正な取引及び円滑な情報共有に基づいた、取引先(※36)との持続性のある関係のための体制を整備している	(1)【業務ルールの策定】	①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引をするための業務ルールを定めている				
	(2)【業務ルールの周知及び教育体制の整備】	①公正な取引のための業務ルールを社内に周知徹底して				
		②公正な取引のための業務ルールを必要な従業員に教育する体制を整備している				
	(3)【公正な取引の確認体制の整備】	①公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている				
		②公正な取引のための業務ルールの改善を行っている				
(4)【業務ルールの社外への公開】	①取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している					
(5)【情報共有の仕組み(※17)の整備】	①取引先との意見交換ができるよう担当窓口を設置している					
	②取引先の意見について社内に伝達するルート及び共有方法を定めている					

協働の着眼点と整理した項目との紐付け・詳細版(案)

協働の着眼点				項目番号	「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」がどうなっていれば良いか	それはどのような状態であれば良いか
大項目	中項目	小項目				
取引先に関するコミュニケーション			③取引先とより効果的な情報共有を行うための場を設けている			
	8. 【取引先との公正な取引(※35)】取引先と、持続性があり、かつ緊張感のある関係を構築するため、公正な取引を行っている	(1)【公正な取引の実施】	①取引先と適正な契約を結んでいる ②取引に際し、契約の内容を文書で双方が取り交わしている ③取引に関する解決すべき問題点や改善点を相互で議論し、意思疎通を図り、問題解決をしている			
9. 【取引先との情報共有、協働の取組】取引先と、持続性があり、かつ緊張感のある関係を構築するため、取引先との情報共有及び協働した取組を行っている	(1)【商品(※8)等】についての情報共有	①お客様に提供する食品に関する情報を取引先と共有している				
		②食品のトレーサに必要な情報を取引先とお互いに整理し、必要な場合に共有できるようにしている				
		③食品の一貫したロット管理を取引先と行っている				
		④取引先への情報伝達のスピードと正確性を向上させるための取組を進めている				
	(2)【取引先との協働の取組】	①取引先と協働して、商品開発及びサービス提供を行っている ②取引先と協働した業務の改善及び効率化に取り組んでいる				
10. 【お客様とのコミュニケーションのための体制整備】お客様とのコミュニケーションを重視し、適切に対応するための体制を整備している	(1)【方針及び業務ルールの策定】◆	①企業理念または方針の中に、お客様とのコミュニケーションを重視する姿勢を盛り込んでいる◆ ②お客様とのコミュニケーションを重視する業務ルールを定めている◆				
	(2)【方針の社内周知及び業務ルールの教育体制の整備】◆	①お客様とのコミュニケーションに関して、従業員に教育する体制を整備している◆ ②お客様とのコミュニケーションに関して、新しい情報を収集し、工夫している◆ ③お客様とのコミュニケーションに関して責任者を明確にしている◆				
	(3)【情報の収集、管理及びお客様対応体制の整備】	①お客様からの問い合わせ及び情報提供を受けるための体制として、窓口を設置している ②お客様対応担当とその関係者が連携して対応する体制を整備している ③お客様の意見を経営に活かす体制を整備している ④お客様から収集した個人情報の保護措置をとっている				

協働の着眼点と整理した項目との紐付け・詳細版(案)

協働の着眼点			項目番号	「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」がどうなっていればいいのか	それはどのような状態であれば良いか	
大項目	中項目	小項目				
お客様に関するコミュニケーション	(4)【情報提供体制の整備】	①お客様に情報提供する責任者を明確にしている				
		②お客様に提供する情報の正確性及びわかりやすさを確認する体制を整備している				
		(1)【情報収集】	①お客様から情報を受け取る手段を整備し、お客様に選択肢として提供している●			
			②お客様に働きかけることにより、お客様からの意見を積極的に収集している			
	11.【お客様からの情報の収集(※38)、管理及び対応】クレームを含むお客様からの情報を収集及び管理し、適時、適切な対応を行っている	(2)【収集した情報の管理】	①お客様から収集した情報を集約して管理している ②お客様から収集した情報を分類及び分析している ③お客様から収集した情報を関係者において共有し、必要な情報を関連先まで伝達している			
		(3)【適時、適切なお客様対応】	①お客様からの問い合わせに対して、正確な情報を提供できるように対応している			
			②お客様からのクレームに適切に対応している ③お客様からの意見を商品及びサービスの改善につなげ			
	12.【お客様への情報提供(※39)】お客様に提供する食品に関する情報を、適切な情報量かつお客様が理解しやすく正確な内容で、お客様が入手しやすい手段を用いて提供している	(1)【効果的な手段による情報提供】◆	①商品パッケージ及び販促資材により情報を提供している ②商品パッケージ及び販促資材以外に適切な仕組みを用いて効果的に情報を提供している●			
		(2)【正確でわかりやすい情報提供】◆	①法令に基づく商品情報の提供をしている◆ ②お客様のニーズに対応した商品情報を、わかりやすく提供している◆ ③食品の長所だけでなく、短所についても、必要に応じてお客様に情報を提供している◆ ④安全かつ適切な食品を提供するための取組に関する情報を提供している◆			
	13.【食育(※40)の推進】お客様の食に密接にかかわる企業として、食育活動を推進している	(1)【重要性の認識及び事業活動への取り入れ】	①従業員が食育に関する知識を深める場を設けている ②食育を取り入れた商品開発及びサービス提供をしている			
		(2)【食に関する幅広い情報等の提供】	①食に関するテーマについて、幅広い情報を提供している◆ ②お客様とともに、食について考える場を設けている◆ ③他業種などとの協働による食育推進活動をしている◆			
	14.【緊急時(※41)を想定した自社体制の整備】緊急時(事件及び事故発生時)に、迅速、円滑かつ適切に対応するための自社内の体制を整備し、また体制の見直しを行っている	(1)【緊急時対応体制の整備】	①緊急時における社内の各担当の責任及び役割をあらかじめ定めている	6'	望ましい 緊急時において問合せを受けた際、商品情報について、的確な対応を実施できる	迅速に対応できる仕組みがある フードチェーンにおける一つ手前の取引先の情報が得られる状態になっている 緊急時などの問合せの際、正確な情報を入手できる体制がある ・管理している商品情報は、その日のうちに回答できる ・要求期日までに商品情報を回答できる
			②緊急時において関連する情報を、迅速に収集する体制を整備している			商品情報の承認の流れを決めている 商品情報の取得の頻度を決めている 取得・承認・保管の手順を、管理規程で文書化している
		(2)【判断基準、緊急時対応ルール及び手順の設定】	③緊急時において関連する情報を、関係者に迅速に伝達する体制を整備している			
④原因究明が迅速にできるよう、あらかじめ記録を管理し						
(3)【事件及び事故の事態収束後の緊急時対応体制及び取組の	①緊急時に迅速に対応するため、事件性のある食品汚染も想定して、判断基準、対応ルール及び手順をあらかじめ定めている					
	①緊急時対応の経験に基づいて、自社における体制及び取組の見直しを行うこととしている					

協働の着眼点と整理した項目との紐付け・詳細版(案)

協働の着眼点			項目番号	「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」がどうなっていればいいのか	それはどのような状態であれば良いか
大項目	中項目	小項目			
15.【緊急時の自社と取引先との協力体制の整備】緊急時(事件及び事故発生時)に、取引先と協力してスムーズに対応するための体制を整備し、また体制の見直しを行っている	(1)【協力に向けた認識の共有】	①緊急時に対応をスムーズに行えるよう、取引先との協力について認識を共有している	8'	望ましい 緊急時において商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている	商品情報の承認の流れを決めている 商品情報の取得の頻度を決めている 取得・承認・保管の手順を、管理規程で文書化している
	(2)【協力して取り組むための緊急時対応体制の整備】	①事件及び事故に迅速に対応するため、取引先と協働の取組ができる体制を整備している ②緊急時対応中における情報交換が適時、的確にできるための連絡体制を整備している			
	(3)【事件及び事故の事態収束後の協力体制及び取組の見直し】	①緊急時対応の経験に基づいて、取引先との協力体制及び取組の見直しを行うこととしている			
16.【緊急時のお客様とのコミュニケーション体制の整備】緊急時(事件及び事故発生時)に、お客様とのコミュニケーションを適時、適切に行う体制を整備している	(1)【情報提供体制の整備】	①緊急時の情報の公開についての基準を定めている			
		②緊急時の情報提供の具体的方法について定めている			
	(2)【お客様対応及び情報活用体制の整備】	①緊急時にお客様からの問い合わせ窓口を設置することとしている ②緊急時にお客様からの情報も具体的対応や原因究明に活用することとしている			

無印:製造・卸売・小売共通、◆:製造・小売共通、▲:製造・卸売共通、●:製造のみ

協働の着眼点と整理した項目との紐付け(案)

協働の着眼点			項目番号	「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」がどうなっていればいいのか
大項目	中項目	小項目		
1. 【お客様(※1)を基本とする企業姿勢の明確化】お客様に安全かつ適切な食品(※2~4)を提供(※6)するため、お客様を基本として考える企業姿勢を明確にしている	(1)【経営姿勢の社内外への明示】	①経営者が、お客様を基本とする基本的考え方に基づいて、安全かつ適切な食品を提供する責任を認識しており、その姿勢を社内外に示している		
	(2)【基本方針(※12)の保持】	①お客様を基本とする基本的考え方により、安全かつ適切な食品を提供するとともに、お客様に食品事業者の取組を伝えることを、基本方針として示している		
2. 【コンプライアンス(※9)の徹底】お客様信頼を獲得するため、社内コンプライアンスを徹底している	(1)【基本方針の保持】	①法令遵守に真摯に取り組む方針を示している ②社会的要請に真摯に対応する方針を示している		
	(2)【遵守事項の明確化及び遵守の確認体制の整備】	①遵守しなければならない法令(※10)及び基準(※11)を明確にしている ②明確化した遵守しなければならない法令及び基準について随時、適切に更新している ③責任者を明確にして、遵守事項の管理及び遵守の確認を行っている		
3. 【安全かつ適切な食品の提供をするための体制(※16)整備】安全かつ適切な食品を提供し、また危害(※21)の発生を防止するための体制を整備している	(1)【方針及び業務ルール(※13)の策定及び更新】	①企業理念または方針の中に、安全かつ適切な食品の提供に取り組む姿勢を盛り込んでいる ②安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールを定めている	1 2 4 5 6 8 10 18 20 25	望ましい 企業の商品情報管理について、理念を決めている 望ましい 企業の商品情報管理について、管理のルールを決めている 必須 商品情報について、管理する項目を決めている 必須 商品情報について、管理する項目ごとに保管する期間を決めている 必須 問合せを受けた際、商品情報について、的確な対応を実施する体制を決めている 必須 商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている 必須 商品情報について、管理する項目ごとに認定した根拠を決めている 必須 商品情報について、管理する期間を決めている 必須 商品情報について、工程管理、品質管理、品質保証、原材料管理を行うための体制を決めている(部署の業務分掌の明確化)
	(2)【方針の周知(※14)及び業務ルールの教育(※18)体制の整備】	①安全かつ適切な食品の提供のための方針を従業員に周知徹底している ②安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールを従業員に教育する体制を整備している	33 34	必須 商品情報に係る部署の担当者に商品情報について、管理するための教育を行っている(法律等の知識) 望ましい 従業員全員に商品情報について、品質に関する教育を行っている
4. 【調達における取組】安全かつ適切な食品、原材料や包装資材(以下、「調達物資(※25)」)というを使用して食品を製造(※26)するための、調達における取組を行っている	(1)【調達先の評価及び選定】	①調達する食品及び調達物資の調達先を、評価及び選定している ①調達物資に関する要求事項または受入基準を定めている ②調達物資の受入時に検査を行っている	16 42	必須 商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手 必須 取引先から入手した際、商品情報について、管理する項目ごとに正確であることを確認している
	(2)【調達物資の保管(※32)及び管理(※33)】	①調達物資に応じた条件下で保管及び管理している ②調達物資の適切な保管及び管理を行うために、適切な施設または設備を備え、管理している ③調達した原材料の使用期限を、設定及び管理している ④食品製造用の設備及び器具の食品接触面を清潔に保っている ⑤食品製造で使用する水は飲用適(※29)であり、安全な方法で処理及び維持管理している ⑥食品に応じた加熱、冷却、乾燥及び包装を適切な条件下で行えるよう管理している ⑦異物混入の防止、異物の検出及び異物の除去に取り組んでいる ⑧微生物及びアレルギー誘起物質(※30)の交差汚染(※31)を防ぐ対策をとっている ⑨製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている		
5. 【製造における取組】安全かつ適切な食品、表示が適切で、また品質(※5)が維持された食品を販売するための、製造における取組を行っている	(1)【製造工程の管理】	①原材料から食品を消費するまでの安全に関わる危害要因を明確にしている ②オペレーションを工程図にし、現場の実態と合っているか確認し随時更新している ③調達物資の調達から食品の製造、販売までの過程の危害要因を洗い出し、分析し、管理方法を定めている ④危害要因の洗い出し、分析内容及び管理方法の妥当性の検証を行い、見直しを行っている ⑤危害要因の管理方法を業務ルールに反映している		
	(2)【適切な表示の実施】	①適切に設定された賞味期限または消費期限を食品に表示している ②原材料の情報及び製造した食品の情報のリンクを適切に行っている ③包装への印字を適切に行うよう、製造した食品及び印刷機の管理を行っている ④印字された表示が適切であることを確認している ⑤食品に応じた条件下で保管及び管理している ⑥出荷前に食品の品質検査及び衛生検査を行っている ⑦ロット間の混入が防止されないよう食品を取り扱っている ⑧健康被害が適切でない従業員が、工場内に立ち入らない対策をとっている ⑨従業員の衛生状態が維持されるよう、工場での衛生管理を行っている ⑩工場での食品汚染を招きかねない行為を明確に禁止している ⑪工場への訪問者は、従業員と同等の個人衛生規定を守らなければ入場できないよう取り決めている ⑫施設の立地(土壌、水質及び空気)が重大な汚染にさらされていないことを確認している ⑬施設の内部構造、及び窓やドア等の付属品を、耐久性に優れ、メンテナンスがしやすく、必要な場合には消毒可能なものとしている ⑭工場内に換気設備を設置している ⑮衛生的な作業に十分な照明設備を設置している ⑯食品製造に使用する設備は、衛生的な取り扱いに適したものを選定し、配置している ⑰施設、設備及び器具のメンテナンスのための用具を設置している ⑱有害小動物(鼠及び昆虫等)の駆除及び侵入防止を行っている ⑲有害小動物の駆除及びクリーニング用等の薬剤について、適切な保管及び使用用途の管理を行っている ⑳食品の汚染が起らないように排水及び廃棄物の処理を行っている ㉑施設及び設備の、メンテナンス及びサニテーション(※28)を行い、その効果の検証を行っている	38	必須 商品情報について、管理する項目ごとに原料情報との紐付けを実施できる
6. 【販売(※7)における取組】販売先が、安全かつ適切な食品の品質を維持して販売するための、	(1)【販売先の評価及び選定】	①食品の販売先の適切な評価を行い、取引先を選定している		
	(2)【輸送及び保管時の食品の管理条件の設定】	①食品に応じた輸送及び保管時の管理条件を、取引先と取り決めている		
7. 【持続性のある関係(※34)のための体制整備】安全かつ適切な食品を安定的に提供していくため、公正な取引及び円滑な情報共有に基づいた、取引先(※36)との持続性のある関係のための体制を整備している	(1)【業務ルールの策定】	①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引をするための業務ルールを定めている		
	(2)【業務ルールの周知及び教育体制の整備】	①公正な取引のための業務ルールを社内に周知徹底している ②公正な取引のための業務ルールを必要な従業員に教育する体制を整備している		
8. 【取引先との公正な取引(※35)】取引先と、持続性があり、かつ緊張感のある関係を構築する	(1)【公正な取引の実施】	①公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている ②公正な取引のための業務ルールの改善を行っている ③取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している ④取引先との意見交換ができるよう担当窓口を設置している ⑤取引先との意見について社内に伝達するルート及び共有方法を定めている ⑥取引先より効果的な情報共有を行うための場を設けている		
	(2)【取引先との協働の取組】	①取引先と協働して、商品開発及びサービス提供を行っている ②取引先と協働して、業務の改善及び効率化に取り組んでいる ③企業理念または方針の中に、お客様とのコミュニケーションを重視する姿勢を盛り込んでいる ④お客様とのコミュニケーションを重視する業務ルールを定めている ⑤お客様とのコミュニケーションに関して、従業員に教育する体制を整備している ⑥お客様とのコミュニケーションに関して、新しい情報を収集し、工夫している ⑦お客様とのコミュニケーションに関して責任者を明確にしている ⑧お客様からの問い合わせ及び情報提供を受けるための体制として、窓口を設置している ⑨お客様対応担当とその関係者が連携して対応する体制を整備している ⑩お客様の意見を経営に活かす体制を整備している ⑪お客様から収集した個人情報の保護措置をとっている ⑫お客様に情報提供する責任者を明確にしている ⑬お客様に提供する情報の正確性及びわかりやすさを確認する体制を整備している ⑭お客様から情報を受け取る手段を整備し、お客様に選択肢として提供している ⑮お客様に働きかけることにより、お客様からの意見を積極的に収集している ⑯お客様以外から幅広く情報及び要望を収集している ⑰お客様から収集した情報を集約して管理している ⑱お客様から収集した情報を分類及び分析している ⑲お客様から収集した情報を関係者において共有し、必要な情報を関連先まで伝達している ⑳お客様からの問い合わせに対して、正確な情報を提供できるように対応している ㉑お客様からのクレームに適切に対応している ㉒お客様からの意見を商品及びサービスの改善につなげている		
9. 【取引先との情報共有、協働の取組】取引先と、持続性があり、かつ緊張感のある関係を構築するため、取引先との情報共有及び協働した取組を行っている	(1)【商品(※8)等に関する情報共有】	①食品のトレーサに必要な情報を取引先とお互いに整理し、必要な場合に共有できるようにしている ③食品の一貫したロット管理を取引先で行っている ④取引先への情報伝達のスピードと正確性を向上させるための取組を進めている		
	(2)【取引先との協働の取組】	①取引先と協働して、商品開発及びサービス提供を行っている ②取引先と協働して、業務の改善及び効率化に取り組んでいる ③企業理念または方針の中に、お客様とのコミュニケーションを重視する姿勢を盛り込んでいる ④お客様とのコミュニケーションを重視する業務ルールを定めている ⑤お客様とのコミュニケーションに関して、従業員に教育する体制を整備している ⑥お客様とのコミュニケーションに関して、新しい情報を収集し、工夫している ⑦お客様とのコミュニケーションに関して責任者を明確にしている ⑧お客様からの問い合わせ及び情報提供を受けるための体制として、窓口を設置している ⑨お客様対応担当とその関係者が連携して対応する体制を整備している ⑩お客様の意見を経営に活かす体制を整備している ⑪お客様から収集した個人情報の保護措置をとっている ⑫お客様に情報提供する責任者を明確にしている ⑬お客様に提供する情報の正確性及びわかりやすさを確認する体制を整備している ⑭お客様から情報を受け取る手段を整備し、お客様に選択肢として提供している ⑮お客様に働きかけることにより、お客様からの意見を積極的に収集している ⑯お客様以外から幅広く情報及び要望を収集している ⑰お客様から収集した情報を集約して管理している ⑱お客様から収集した情報を分類及び分析している ⑲お客様から収集した情報を関係者において共有し、必要な情報を関連先まで伝達している ⑳お客様からの問い合わせに対して、正確な情報を提供できるように対応している ㉑お客様からのクレームに適切に対応している ㉒お客様からの意見を商品及びサービスの改善につなげている		
10. 【お客様とのコミュニケーションのための体制整備】お客様とのコミュニケーションを重視し、適切に対応するための体制を整備している	(1)【方針及び業務ルールの策定】	①企業理念または方針の中に、お客様とのコミュニケーションを重視する姿勢を盛り込んでいる ②お客様とのコミュニケーションを重視する業務ルールを定めている ③お客様とのコミュニケーションに関して、従業員に教育する体制を整備している ④お客様とのコミュニケーションに関して、新しい情報を収集し、工夫している ⑤お客様とのコミュニケーションに関して責任者を明確にしている		
	(2)【方針の社内周知及び業務ルールの教育体制の整備】	①お客様からの問い合わせ及び情報提供を受けるための体制として、窓口を設置している ②お客様対応担当とその関係者が連携して対応する体制を整備している ③お客様の意見を経営に活かす体制を整備している ④お客様から収集した個人情報の保護措置をとっている ⑤お客様に情報提供する責任者を明確にしている ⑥お客様に提供する情報の正確性及びわかりやすさを確認する体制を整備している ⑦お客様から情報を受け取る手段を整備し、お客様に選択肢として提供している ⑧お客様に働きかけることにより、お客様からの意見を積極的に収集している ⑨お客様以外から幅広く情報及び要望を収集している ⑰お客様から収集した情報を集約して管理している ⑱お客様から収集した情報を分類及び分析している ⑲お客様から収集した情報を関係者において共有し、必要な情報を関連先まで伝達している ⑳お客様からの問い合わせに対して、正確な情報を提供できるように対応している ㉑お客様からのクレームに適切に対応している ㉒お客様からの意見を商品及びサービスの改善につなげている		
11. 【お客様からの情報の収集(※38)、管理及び対応】クレームを含むお客様からの情報を収集及び管理し、適時、適切な対応を行っている	(1)【情報収集】	①お客様から収集した情報を集約して管理している ②お客様から収集した情報を分類及び分析している ③お客様から収集した情報を関係者において共有し、必要な情報を関連先まで伝達している ④お客様からの問い合わせに対して、正確な情報を提供できるように対応している ⑤お客様からのクレームに適切に対応している ⑥お客様からの意見を商品及びサービスの改善につなげている		
	(2)【収集した情報の管理】	①お客様から収集した情報を集約して管理している ②お客様から収集した情報を分類及び分析している ③お客様から収集した情報を関係者において共有し、必要な情報を関連先まで伝達している ④お客様からの問い合わせに対して、正確な情報を提供できるように対応している ⑤お客様からのクレームに適切に対応している ⑥お客様からの意見を商品及びサービスの改善につなげている		
12. 【お客様への情報提供(※39)】お客様に提供する食品に関する情報を、適切な情報量かつお客様が理解しやすい正確な内容で、お客様が入手しやすい手段を用いて提供している	(1)【効果的な手段による情報提供】	①商品パッケージ及び販促資材により情報を提供している ②商品パッケージ及び販促資材以外に適切な仕組みを用いて効果的に情報を提供している ③法令に基づき商品情報の提供をしている ④お客様のニーズに対応した商品情報を、わかりやすく提供している ⑤食品の長所だけでなく、短所についても、必要に応じてお客様に情報を提供している ⑥安全かつ適切な食品を提供するための取組に関する情報を提供している		
	(2)【正確でわかりやすい情報提供】	①法令に基づき商品情報の提供をしている ②お客様のニーズに対応した商品情報を、わかりやすく提供している ③食品の長所だけでなく、短所についても、必要に応じてお客様に情報を提供している ④安全かつ適切な食品を提供するための取組に関する情報を提供している		
13. 【食育(※40)の推進】お客様の食に密接にかかわる企業として、食育活動を推進している	(1)【重要性の認識及び事業活動への取り入れ】	①従業員が食育に関する知識を深める場を設けている ②食育を取り入れた商品開発及びサービス提供を行っている ③食に関するテーマについて、幅広い情報を提供している ④お客様とともに、食について考える場を設けている ⑤他業種などとの協働による食育推進活動を行っている		
	(2)【食に関する幅広い情報等の提供】	①緊急時における社内の各担当の責任及び役割をあらかじめ定めている ②緊急時において関連する情報を、迅速に収集する体制を整備している ③緊急時において関連する情報を、関係者に迅速に伝達する体制を整備している ④原因究明が迅速にできるよう、あらかじめ記録を管理している ⑤緊急時に迅速に対応するため、事件性のある食品汚染も想定して、判断基準、対応ルール及び手順をあらかじめ定めている	6 8	望ましい 緊急時において問合せを受けた際、商品情報について、的確な対応を実施する体制を決めている 望ましい 緊急時において商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている
14. 【緊急時(※41)を想定した自社体制の整備】緊急時(事件及び事故発生時)に、迅速、円滑かつ適切に対応するための自社の体制を整備し、また体制の見直しを行っている	(1)【緊急時対応体制の整備】	①緊急時対応の経験に基づいて、自社における体制及び取組の見直しを行うこととしている		
	(2)【判断基準、緊急時対応ルール及び手順の設定】	①緊急時対応の経験に基づいて、自社における体制及び取組の見直しを行うこととしている		
15. 【緊急時の目撃者及び取組】緊急時(事件及び事故発生時)に、取引先と協力してスムーズに対応するための体制を整備し、また体制の見直しを行う	(1)【緊急時の目撃者及び取組】	①緊急時に発生した事態を速に把握し、取引先との協力について認識を共有している ②事件及び事故に迅速に対応するため、取引先と協働の取組ができる体制を整備している ③緊急時対応中における情報交換が適時、的確にできるための連絡体制を整備している		
	(2)【緊急時の目撃者及び取組】	①緊急時対応の経験に基づいて、取引先との協力体制及び取組の見直しを行うこととしている		
16. 【緊急時の目撃者及び取組】緊急時(事件及び事故発生時)に、お客様とのコミュニケーション体制を整備し、適切に対応するための体制を整備している	(1)【情報提供体制の整備】	①緊急時の情報の公開についての基準を定めている ②緊急時の情報提供の具体的方法について定めている ③緊急時にお客様からの問い合わせ窓口を設置することとしている ④緊急時にお客様からの情報も具体的対応や原因究明に活用することとしている		
	(2)【お客様対応及び情報活用体制の整備】	①緊急時にお客様からの問い合わせ窓口を設置することとしている ④緊急時にお客様からの情報も具体的対応や原因究明に活用することとしている		

協働の着眼点〔業種別〕【製造版】

協働の着眼点(第1版)
平成21年3月無印 = 製造・卸売・小売 共通、◆ = 製造・小売 共通、▲ = 製造・卸売 共通、● = 製造のみ
注:(※数字)の用語については、(参考)用語集に定義を示しています

大項目	中項目	小項目	具体例
1.【お客様(※1)を基点とする企業姿勢の明確化】 お客様に安全かつ適切な食品(※2~4)を提供(※6)するため、お客様を基点として考える企業姿勢を明確にしている	(1)【経営姿勢の社内外への明示】	①経営者が、お客様を基点とする基本的考え方に基づいて、安全かつ適切な食品を提供する責任を認識しており、その姿勢を社内外に示している	以下のような手段により、お客様を基点とする経営者の考え方を社内外に示している ・自社ホームページ ・パンフレット(会社案内) ・CSR(※8)報告書 等
	(2)【基本方針(※12)の保持】	①お客様を基点とする基本的考え方により、安全かつ適切な食品を提供するとともに、お客様に食品事業者の取組を伝えることを、基本方針として示している	お客様基点で安全性を優先することやコミュニケーションを重視して、お客様の満足度を高めること等を基本方針として示している
	(3)【社内の情報共有及び連携体制の整備】	①自社内の調達から販売に至るまでの全てのプロセスにおいて、情報共有及び連携体制を整備している	以下のような手段により、情報共有を行っている ・朝礼、昼礼 ・会議 ・事務所や現場への掲示 ・全体集會 ・資料の回覧 ・日報、週報、月報 ・従業員個別の電子メールによる連絡 ・電子掲示板への掲示 ・方針に関する勉強会 等 以下のような担当者や組織(※1)を定めている ・品質保証責任者 ・品質保証部門 ・各部門からの人員により構成される品質保証委員会 等
2.【コンプライアンス(※9)の徹底】 お客様の信頼を獲得するため、社内にコンプライアンスを徹底している	(1)【基本方針の保持】	①法令遵守に真摯に取り組む方針を示している	以下のような手段により、法令遵守に真摯に取り組む方針を示している ・社内(来客スペース含む)への掲示 ・自社ホームページ ・パンフレット(会社案内) ・CSR報告書 等
		②社会的要請に真摯に対応する方針を示している	以下のような取組を行う方針を示している ・環境を重視する企業との取引の推進(グリーン購入) ・廃棄物削減(動植物の残渣の肥料や飼料へのリサイクル、包装資材の削減) ・使用エネルギー削減(他の製造業者との共同配送、エコドライブ、省エネ) ・地域への貢献(地元からの原材料の調達) 等 以下のような手段により、社会的要請に真摯に対応する方針を示している ・社内(来客スペース含む)への掲示 ・自社ホームページ ・パンフレット(会社案内) ・CSR報告書 等
	(2)【遵守事項の明確化及び遵守の確認体制の整備】	①遵守しなければならない法令(※10)及び基準(※11)を明確にしている	以下のような観点で、遵守しなければならない法令及び基準の洗い出しを行っている ・食品衛生 ・食品表示 ・広告宣伝 ・公正取引 ・労務管理 等 以下のような手段で、法令及び基準を明確に示している ・遵守すべき法令及び基準の一覧表 ・コンプライアンスに関するハンドブック 等
		②明確化した遵守しなければならない法令及び基準について随時、適切に更新している	以下のような取組により、法令及び基準の情報を入手し、随時、適切に情報を更新している ・業界団体からの情報入手 ・関係省庁または食品安全委員会のメールマガジンまたはホームページからの情報収集 ・研修への参加 等
		③責任者を明確にして、遵守事項の管理及び遵守の確認を行っている	コンプライアンスの責任者を定め、遵守事項の管理及び遵守の確認を行っている 以下のような取組により、遵守すべき事項の遵守状況を確認している ・経営者等による業務実施状況の確認 ・コンプライアンス責任者または監査部門による内部監査 等 以下のような仕組みにより、コンプライアンス違反があった場合の情報を入手できるようにしている ・内部通報制度 ・自社内だけでなく取引先からも連絡を受け付ける通報相談窓口 等
(3)【従業員教育】	①従業員のコンプライアンスに対する意識を高める活動を行っている	勉強会(基本方針、法令改正事項、違反事例)を行っている ・遵守すべき法令に関する資料の回覧を行っている ・遵守事項の事務所や現場への掲示を行っている ・企業倫理に対する意識の強化月間の制定を行っている ・従業員へのアンケートによる意識調査の確認を行っている ・安全・安心で品質の高い製品を提供するために努力すること等を、基本方針として示している	
社内に関するコミュニケーション	(1)【方針及び業務ルール(※13)の策定及び更新】	①企業理念または方針の中に、安全かつ適切な食品の提供に取り組む姿勢を盛り込んでいる	安全・安心で品質の高い製品を提供するために努力すること等を、基本方針として示している
		②安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールを定めている	作業手順を定めている 以下のような項目を業務ルールや基準として定めている ・調達先の選定 ・調達物資の安全性及び適切性の確認 ・調達物資の保管及び管理 ・製造工程の管理 ・適切な表示の実施 ・食品の保管及び管理 ・従業員の衛生管理 ・施設及び設備の管理 等
		③食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	関係省庁から情報収集をしている 組合または業界団体から情報収集をしている お客様からの意見や要望、改善すべき課題の情報収集をしている
		④継続的に業務ルールの見直し及び改善を行っている	以下のような取組により、業務ルールの見直し及び改善を行っている ・業務ルール及び基準を見直す責任者の指定 ・社会情勢とのずれが生じないための法令改正時あるいは事件及び事故発生時の見直し ・従業員からの優れた改善提案の業務ルールへの採用 等 業務ルールの見直し時には、記録を残している
	(2)【方針の周知(※14)及び業務ルールの教育(※18)体制の整備】	①安全かつ適切な食品の提供のための方針を従業員に周知徹底している	以下のような手段により、方針を従業員に周知徹底している ・事務所や現場への方針の掲示 ・会議や朝礼での方針の唱和 ・方針を記述したハンドブックの従業員への配布 等 以下のような従業員の意識向上を図る取組を行っている ・衛生や品質管理に関するトピックスの現場への掲示 ・緊張感を促すための、体験学習や業者の見学の積極的受け入れ ・社員のモチベーション向上のための社員の家族の工場見学 等
		②安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールを従業員に教育する体制を整備している	以下のような業務ルールの教育体制を整備している ・社内の業務ルールの教育計画の立案及び教育を行う担当者を選定している ・経験の少ない従業員は、所定の教育を受けなければ単独での作業を行えないように定めている 等 以下のような手段により、教育を行っている ・OJT(※3) ・e-ラーニング、社内セミナー ・社外セミナー ・取引先の工場見学 ・工場別、職位別、職種別の研修 等 以下のような観点で、教育を行っている ・社内規格 ・5S(※6) ・食品衛生7S(※7) ・薬物管理 ・食品の表示とその法令 ・食品衛生法 ・輸出入に関する義務 等 GMP基準(※10)や実践ガイドラインを策定して、配置転換や採用時に合わせた衛生教育を行っている 教育訓練(※2)実施後に従業員の作業状況の評価を行い、その結果を教育プログラムの内容に反映している
	(3)【業務の適切な実施を確認する体制の整備】	①業務ルールに基づいて業務が行われているかについて、日常的に確認を行っている	従業員同士で互いの作業の確認を行っている ・従業員自身による作業のセルフチェックを行っている ・チェックリストに基づく、検査担当者による検査を行っている ・検査記録の確認を行っている
		②業務ルールに基づいて業務が行われているかについて、自社内の別担当または第三者機関が監査を行っている	経営者による現場の作業状況の確認を行っている ・管理者による現場の巡回を行っている ・品質保証委員会による、全社的な品質保証に関する取組状況の確認を行っている ・内部監査部門や品質保証部門が中心になって、抜き打ちでの自社独自の内部監査を行っている ・第三者機関による、ISOのシステム監査を行っている ・販売先による販売先企業独自の監査を受けている
	(4)【方針及び体制の社外への公開(※15)】	①安全かつ適切な食品を提供するための方針及び社内体制を、社外に公開している	以下のような手段により、方針及び社内体制を社外に公開している ・ホームページ ・パンフレット(会社案内) ・CSR報告書 等
	(5)【危害要因(※22)の分析(※23)及び管理(※24)方法の選定】	①原材料から食品を消費するまでの安全に関わる危害要因を明確にしている	食品の原材料、製造工程、流通形態を考慮し、危害要因になりうるものを洗い出している
②オペレーションを工程図にし、現場の実態と合っているか確認し随時更新している●		関係者による会議を開催して工程図を確認し、関係者間でその情報を共有している ・原材料や工程を変更する際に工程図を更新し、更新前後の情報を双方とも明文化し保管及び管理している	
③調達物資の調達から食品の製造、販売までの過程の危害要因を洗い出し、分析し、管理方法を定めている		以下のような取組により、工程における危害要因の洗い出し、分析、管理を行っている ・洗い出した危害要因の危害の大きさと発生確率を評価し、危害の発生を防止する必要がある危害要因を選定し、対策実施の優先順位を定めている ・HACCP(※5)の手法もしくはそれに準じる管理方法により重要管理点(CCP)を特定し、その許容限界を定め、管理方法を確立している 等 ・危害要因の管理に関し、以下のような内容の記録を行っている ・危害要因分析による危害要因の洗い出し ・危害要因分析による危害の大きさと発生確率の評価 ・管理する危害要因及び重要管理点の選定 ・重要管理点のモニタリング ・検証の手順と結果 等	
④危害要因の洗い出し、分析内容及び管理方法の妥当性の検証を行い、見直しを行っている		危害要因の管理方法に関し、以下のような妥当性の検証と見直しを行っている ・クレームや不具合の発生件数及び内容を確認して管理方法の効果性を評価し、効果が無い場合は見直しを行っている ・新しい製造工程の採用にあたって、食品接触面の洗浄・消毒の有効性を検証し、有効性が確認された上で製造工程の採用を決定している ・既存製造工程において、定期的に食品接触面の洗浄・消毒の有効性を検証している ・加熱殺菌温度、加熱時間、有害な微生物の残存数を検査し、管理方法が適切であることを定期的に検証している 等	
⑤危害要因の管理方法を業務ルールに反映している		危害要因の管理方法を作業手順に記述し、現場に掲示している ・危害要因の管理方法をマニュアルに記述している	

協働の着眼点〔業種別〕【製造版】

協働の着眼点(第1版)
平成21年3月

無印 = 製造・卸売・小売 共通、◆ = 製造・小売 共通、▲ = 製造・卸売 共通、● = 製造のみ
注:(※数字)の用語については、(参考)用語集に定義を示しています

	大項目	中項目	小項目	具体例	
社 内 に 関 する コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン	4.【調達における取組】 安全かつ適切な食品、原材料や包装資材(以下、「調達物資(※25)」)というを使用して食品を製造(※26)するための、調達における取組を行っている	(1)【調達先の評価及び選定】	①調達する食品及び調達物資の調達先を、評価及び選定している	<ul style="list-style-type: none"> 以下のような手段により、調達先を選定している <ul style="list-style-type: none"> 取引実績の確認 パンフレットに記載されている内容の確認 同業他社の評価の情報収集 工場の視察 経営者のヒアリング 選定基準(規格書、証明書、衛生管理体制)による評価 等 調達先に対して、以下のような取組を行っている <ul style="list-style-type: none"> 規格に基づくマネジメントシステムの導入の推奨(ISO9001、ISO14001、ISO22000、HACCP、自社の独自規格 等) 第三者の分析機関による商品分析の推奨 等 	
			②調達物資の安全性及び適切性の確認	<ul style="list-style-type: none"> 以下のような観点について、要求事項または受入基準を定めている <ul style="list-style-type: none"> 当該調達物資に関する自社及び同業他社の取引実績 調達物資のサンプルの評価 調達物資に関する法規制への適合性 梱包状態の外観、納品温度、増送温度 等 基準に基づき、以下のような受入検査を行っている <ul style="list-style-type: none"> 品名、外装、外観、数量、期限表示の確認 見本サンプルとの照合 官能検査、分析検査 原材料の異物検査及び除去(調達先で行えない場合) 残留農薬検査 調達先による検査結果の確認(特に輸入品の場合) 等 包装資材については、以下のような取組を進めている <ul style="list-style-type: none"> 原材料の一つとしての衛生的な取り扱い 規格書による品質規格の確認 ピンホールや割れへの耐性の確認 包装の完全性検査 等 	
		(3)【調達物資の保管(※32)及び管理(※33)]◆	<ul style="list-style-type: none"> ①調達物資に応じた条件下で保管及び管理している◆ <ul style="list-style-type: none"> 常温品、冷蔵品、冷凍品に対して決められた温度範囲内での保管及び管理を行っている 吸湿しやすい原材料の、温度・湿度が制御された保管庫での保管及び管理を行っている ②調達物資の適切な保管及び管理を行うために、適切な施設または設備を備え、管理している◆ <ul style="list-style-type: none"> 原材料の原産地や銘柄ごとに整理区分して保管している メンテナンスされた衛生的な保管場所で保管している 交差汚染を起こさないよう、原材料の種類ごとの保管場所の指定をしている ③調達した原材料の使用期限を、設定及び管理している◆ <ul style="list-style-type: none"> 原材料の使用期限を別途設けて管理している 原材料の先入れ先出しにより、期限切れの発生を防止している 		
	5.【製造における取組】● 安全かつ適切であり、表示が適切で、また品質(※5)が維持された食品を販売するための、製造における取組を行っている	(1)【製造工程の管理】◆	①食品製造用の設備及び器具の食品接触面を清潔に保っている◆	<ul style="list-style-type: none"> 製造終了時には、設備・器具の洗浄及び殺菌を行っている 効果が検証された方法で洗浄及び殺菌を行っている 拭き取り検査により、洗浄・殺菌方法の効果を定期的に測定している 	
			②食品製造で使用する水は飲用適(※29)であり、安全な方法で処理及び維持管理している●	<ul style="list-style-type: none"> 工場内の配管、貯水設備について、定期的に検査を行い、水道法の水質基準に適合した水を使用している 食品に直接接する可能性のある蒸気や水も、飲用適と同等の水質レベルの水を使用している 原材料や食品に接触する水について、定期的に水質成分を検査し、モニタリングしている 	
			③食品に応じた加熱、冷却、乾燥及び包装を適切な条件下で行えるよう管理している◆	<ul style="list-style-type: none"> 定めた温度で加熱・冷却できていることを確認している 殺菌効果を検証した食品の中心温度と加熱時間により加熱している 加熱後に急速な予備冷却で残存微生物の増殖を抑制している 真空包装、窒素置換包装により品質劣化を抑制している 原材料の加工時にも温度管理を行っている 	
			④異物混入の防止、異物の検出及び異物の除去に取り組んでいる◆	<ul style="list-style-type: none"> 以下のような取組により、毛髪混入の防止に取り組んでいる <ul style="list-style-type: none"> 製造場所入室前の手洗いとロールがけ 防護衣やヘアネットの着用 重点的に清掃する場所を定める実験による毛髪の混入原因究明 前室にエアシャワーを設けている 等 以下のような取組により、異物混入の防止に取り組んでいる <ul style="list-style-type: none"> 原材料の包装の外側の付着物を使用前に拭き取っている 静電除去装置により包装に微細ゴミが付着するのを防止している 金属探知機やX線装置で異物を検出している ろ過やふるい、マグネットで異物を除去している 等 	
			⑤微生物及びアレルギー誘起物質(※30)の交差汚染(※31)を防ぐ対策をとっている◆	<ul style="list-style-type: none"> 同時に複数の食品を製造せず、ラインを洗浄してから製造する食品を切り替えている 同じラインで複数の食品製造を行う場合、アレルギー誘起物質含量が少ない物から多い物の順に行っている アレルギー誘起物質が残存しない洗浄方法を検討し、機械・装置を洗浄している 微生物の交差汚染を防ぐため、衛生レベルが異なる工程ごとに作業場所を区別している 	
			⑥製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている●	<ul style="list-style-type: none"> 官能検査を行い、外観や味に異常がないことを確認している 外部委託によって、油脂の酸価度の測定を行っている 製造工程中の水分値を簡易測定法でチェックしている 製造工程中の食品を抜き取り、粘度、pH、塩分濃度等の物性測定ならびに微生物検査を行っている 保存試験(または虐待試験)の結果に基づき、科学的根拠に基づいた消費期限、賞味期限または品質保証期限を表示している 	
			(2)【適切な表示の実施】◆	<ul style="list-style-type: none"> ①適切に設定された、賞味期限または消費期限を食品に表示している◆ ②原材料の情報及び製造した食品の情報のリンクを適切に行っている◆ ③包装への印字を適切に行うよう、製造した食品及び印刷機の管理を行っている◆ ④印字された表示が適切であることを確認している 	<ul style="list-style-type: none"> 食品への印字前に、原材料(アレルギー誘起物質を含む)と食品の情報が合っていることを確認する担当者を定めている 印字された食品の情報と原材料の情報が合っていることを確認している 食品への印字前に、印刷機の試運転を行い、かすれや印字漏れがないか確認している 印字ミスを防ぐための食品のロット管理を行っている 印字内容が印刷機の設定内容と合っていることを確認している
			(3)【食品の保管及び管理】●	<ul style="list-style-type: none"> ①食品に応じた条件下で保管及び管理している▲ ②出荷前に食品の品質検査及び衛生検査を行っている● ③ロット間の誤混入が起こらないよう食品を取り扱っている● 	<ul style="list-style-type: none"> 常温品、冷蔵品、冷凍品別に温度管理して保管・管理している 食品に最適な保管条件で保管・管理している 食品の味覚検査を行っている ロットごとに商品抜き取り、微生物検査や品質検査、官能検査を行っている 食品のアレルギー誘起物質の検査を定期的に行っている 異なるロットの食品が混入しないように、明確に区分して管理している 誤出荷を防止するために、不合格品に目印を付けて、明確に合格品と区分して管理している
			(4)【工場での従業員の衛生(※19)管理】	<ul style="list-style-type: none"> ①健康状態が適切でない従業員が、工場内に立ち入らない対策をとっている◆ ②従業員の衛生状態が維持されるよう、工場での衛生管理を行っている ③工場での食品汚染を招きかねない行為を明確に禁止している● ④工場への訪問者は、従業員と同等の個人衛生規定を守らなければ入場できないよう取り決めている● 	<ul style="list-style-type: none"> 従業員の健康状態を毎日検査して、下痢、発熱、咳、化痰が見られる従業員は製造作業に従事させないように定めている 定期的な健康診断と検便検査を行っている 従業員に配布している衛生管理マニュアルに、報告すべき健康状態の一覧を明記している 石鹸液とアルコールを用いた手洗いの手順を定めている 洗浄区域に立ち入るときは手洗いを課している 身だしなみを正しく整え、手や手袋で顔、口、髪の毛を触らないように指導している 手洗い設備を備えた更衣室とトイレを設置している 製造場所での喫煙を禁止している 時計や装飾品を含め個人の所有物は製造場所に持ち込むことを禁止している 衛生管理マニュアルに、喫煙、ガム、咳、指輪や時計の装着の行為を禁止することを明記している 工場への訪問者に個人衛生規定を守らせるため、以下のような取組を行っている <ul style="list-style-type: none"> 登録された従業員以外が工場内に入ることを禁止している 訪問者だけで製造場所に入場させないように従業員に周知している 訪問者が製造施設へ立ち入る際には従業員と同等の個人衛生規定を適用し、衛生規定を守らない訪問者は製造施設から退出させることを、衛生管理マニュアルに明記している 工場はオートロックとし、登録された従業員だけに配布されたカードがないと入れないようにしている 等
(5)【施設及び設備の設置】			<ul style="list-style-type: none"> ①施設の立地(土壌、水質及び空気)が重大な汚染にさらされていないことを確認している● ②施設の内部構造、及び窓やドア等の付属品を、耐久性に優れ、メンテナンスがしやすく、必要な場合には消毒可能なものとしている● ③工場内に換気設備を設置している● ④衛生的な作業に十分な照明設備を設置している● ⑤食品製造に使用する設備は、衛生的な取り扱いに適したものを選定し、配置している● ⑥施設、設備及び器具のメンテナンスのための用具を設置している● 	<ul style="list-style-type: none"> 土壌、水質、大気汚染が発生していない場所であることを確認している 水質の調査を定期的に行っている 製造機械周囲のスペースを十分に確保して、日常的な洗浄作業がしやすいように配置している 汚水を速やかに排水できるような設計にしている 非汚染区域から清浄区域へ空気が流入しないように空気の流れを制御している 作業に適した照度と光度を有する照明を設置している 洗浄しやすい製造機械を選定している ねじの取り外しが少なく、分解洗浄が容易な製造機械を選定している 原材料を床に直置きせず整理して置けるよう、パレットや棚を整備している 排水溝は洗浄作業が容易な構造に設計している 製造場所のドライ化の取組を進めている 装置洗浄に適した洗浄器具を設置している 装置洗浄に適した高圧洗浄装置を設置している 	
(6)【施設及び設備の管理】	<ul style="list-style-type: none"> ①有害小動物(鼠及び昆虫等)の駆除及び侵入防止を行っている◆ ②有害小動物の駆除及びクリーニング用等の薬剤について、適切な保管及び使用用途の管理を行っている◆ ③食品の汚染が起こらないよう排水及び廃棄物の処理を行っている● ④施設及び設備の、メンテナンス及びサニテーション(※28)を行い、その効果の検証を行っている● 	<ul style="list-style-type: none"> 外部専門業者による、昆虫類、鼠の生息状況のモニタリングを行っている 有害小動物の進入や発生が認められた場合は、適切な薬剤使用や捕獲により駆除している 配管に鼠や昆虫の侵入を防ぐ金網やトラップを設けている 製造施設内入口を二重扉にして、昆虫類の侵入を防いでいる 製造施設内は昆虫の誘起波長をカットした照明器具を使用している 洗浄剤・殺菌剤や分析検査試薬は旋錠管理して、使用記録をつけ、使用方法に従った正しい使い方をしている 薬剤は、製造場所では保管しないよう定めている 廃棄物は製造場所から隔離した場所で管理している 施設・設備のメンテナンスとして、以下のような取組を行っている <ul style="list-style-type: none"> 作業前の設備の動作確認 設備の保守点検 精度管理 使用方法の標準化 等 施設・設備のサニテーションとして、以下のような取組を行っている <ul style="list-style-type: none"> 施設・設備の洗浄・殺菌 施設・設備に合わせた方法での洗浄・殺菌 専任スタッフによる工場内の清掃 等 サニテーションの検証として、以下のような取組を行っている <ul style="list-style-type: none"> 洗浄・殺菌作業後の設備の拭き取り検査やATP測定(※9) 等 			
6.【販売(※7)における取組】 販売先が、安全かつ適切な食品の品質を維持して販売するための、販売における取組を行っている	(1)【販売先の評価及び選定】▲	①食品の販売先の適切な評価を行い、取引先を選定している▲	<ul style="list-style-type: none"> 視察や経営者のヒアリングを行い、取引先を選定している 温度帯別に確実な温度管理をしている販売先を選定している 販売先の品質管理、コンプライアンス実施状況を監査している 流通・店舗で食品が適切に管理されているかを確認している 公正な判断を行えるよう、取引の担当者ではなく別の者が販売先の評価を行っている 取組の改善が必要な販売先に対して、販売先の経営者に課題を伝えている 販売先を対象とした研修を実施し、販売先の社員を衛生管理、コンプライアンスの研修に招いている 		
		(2)【輸送及び保管時の食品の管理条件の設定】▲	<ul style="list-style-type: none"> ①食品に応じた輸送及び保管時の管理条件を、取引先と取り決めている▲ 	<ul style="list-style-type: none"> 輸送時に保たれるべき温度等について、取引先や配送業者に正しく伝えている 店頭やバックヤードでの陳列方法(温度、積み上げ方)について、取引先と取り決めを行っている 販売先や、販売先までの輸送行程において、温度管理の徹底を依頼している 	

協働の着眼点〔業種別〕【製造版】

協働の着眼点(第1版)
平成21年3月

無印 = 製造・卸売・小売 共通、◆ = 製造・小売 共通、▲ = 製造・卸売 共通、● = 製造のみ
注:(※数字)の用語については、(参考)用語集に定義を示しています

大項目	中項目	小項目	具体例	
取引先に関するコミュニケーション	7.【持続性のある関係(※34)のための体制整備】 安全かつ適切な食品を安定的に提供していくため、公正な取引及び円滑な情報共有に基づいた、取引先(※36)との持続性のある関係のための体制を整備している	(1)【業務ルールの策定】	①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引をするための業務ルールを定めている ・公正な取引に関連する以下のような事項を、業務ルールに盛り込んでいる ・独占禁止法や下請法の遵守 ・公私混同の禁止 ・利益相反の禁止 ・会社間および協力会社や下請業者との節度ある交際 等 ・購買管理規程に基づき、以下のような項目について取引先の審査を行い、審査を通った企業とのみ取引をするよう定めている ・与信 ・品質管理体制 ・商品情報管理体制(原材料のトレーサビリティ体制を含む) ・納期 ・担当部門の対応 ・緊急時連絡体制 ・クレーム対応体制 ・経営者の資質 等 ・以下のような観点で、取引先の経営状況の把握を行っている ・組織のあり方 ・組織運営 ・経営品質を含む相互監査・第三者監査 等	
		(2)【業務ルールの周知及び教育体制の整備】	①公正な取引のための業務ルールを社内周知徹底している ・朝礼時の唱和や書類の回覧をしている ・従業員へのカード配布、事務所内でのポスター掲示をしている ・「行動規範」「行動規範事例集」を作成し、全従業員に配布している ②公正な取引のための業務ルールを必要な従業員に教育する体制を整備している ・営業担当等、取引先と接する従業員に対し、定期的に研修を行っている	
		(3)【公正な取引の確認体制の整備】	①公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている ・必要な場合には、弁護士等の専門家が確認をしている ②公正な取引のための業務ルールの改善を行っている ・経営層をメンバーとする会議が、取引の適切さについて、担当者からの報告を元に確認をしている ・購買、工場、流通、販売の各担当による定期的な合同会議において、公正な取引の観点でも業務ルールの見直し・改善を行っている	
		(4)【業務ルールの社外への公開】	①取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している ・ホームページや冊子において、公正な取引を行う方針を公開している ・取引先とは、公平かつ対等な立場で接していることを、CSR報告書で公開している	
		(5)【情報共有の仕組み(※17)の整備】	①取引先との意見交換ができるよう担当窓口を設置している ・取引先からのクレームや相談を受け付けるための担当を置いている ②取引先からの意見について社内に伝達するルート及び共有方法を定めている ・取引先から意見をいただいた場合には、日報や会議で社内関係者に伝達している ・取引先からクレームをいただいた場合には、しるべき管理者に伝わるようルール化している ③取引先とより効果的な情報共有を行うための場を設けている ・取引先交流会・商談を通して取引先と情報交換を行っている ・情報の共有及びリスク削減を目的とした、購買部門、品質保証部門、生産工場の担当者、調達先による会議を実施している (会議テーマ例:①原材料受入基準の明確化、②検査の体制の理解) ・ノウハウ確立のための連絡会議を実施している (会議テーマ例:①品質保証における課題共有、②改善についての計画立案、実行状況、改善状況の情報共有) ・必要に応じて、情報共有を目的とした取引先からの検査・監査を受け入れ、迅速・真摯な回答に努めている ・地元の原材料生産者のグループと、情報交換の場を設けている	
取引先との公正な取引(※35) 取引先と、持続性があり、かつ緊張感のある関係を構築するため、公正な取引を行っている	(1)【公正な取引の実施】	①取引先と適正な契約を結んでいる ・契約内容が適正であることを法務の担当者が確認している	②取引に際し、契約の内容を文書で双方が取り交わしている ・以下のような形態により、書面による契約を行っている ・受発注書 ・製造委託契約書 ・覚書 等	
		③取引に関する解決すべき問題点や改善点を相互で議論し、意思疎通を図り、問題解決をしている	・以下のような取組により、相互での問題解決を図っている ・取引先から、取引に関する提言や自社の改善点についてヒアリングを行っている ・調達先との間において会議を行い、様々なテーマに関し改善に向けて話し合いを行っている ・調達先へ、要望に応じて技術支援を行っている ・調達先と、ヒヤリハット情報共有や工程改善に共同で取り組んでいる ・販売先(卸売や小売)との間で、定期的な会議を開催している ・販売先に対して、品質管理の方法、鮮度維持のための技術的提案を行っている 等 ・以下のようなテーマについて、議論を行い、改善に向けての取組を行っている ・品質保証における課題共有 ・改善についての計画立案、実行状況、改善状況の情報共有(効率的な取引、物流コスト削減、商品識別管理、出荷の時間短縮、検品作業の短縮、品質管理、クレーム、欠品対策) ・規格書情報について必要な項目や情報フィードバックのスピード ・製品や包装の回収、廃棄の取扱 ・社会環境変化に伴うリスク(原油高騰、天候不順による農産物不作) ・原産地限定原材料(契約農場栽培)におけるリスク(欠品、在庫過多) ・海外原材料確保に伴うリスク(価格高騰や日本の買い負け) ・従来の商慣行、商習慣のリスク(口頭による受発注、売買契約書の有無) 等	
		④取引先への情報伝達のスピードと正確性を向上させるための取組を進めている	・以下のような取組により、食品のトレーサビリティに関する情報を取引先と必要に応じて共有できるようにしている ・食品の出荷記録を保管している ・原材料の入荷記録を保管している ・製品について、原材料の品質、原産地、農業、加工工程の情報の授受と管理をしている ・取引先による分析・工場監査の情報を入手している ・規格書の情報について管理データベースを作成している 等 ・情報の共有、商品情報トレーサビリティ機能強化のためのシステム導入に取り組んでいる ・調達先から販売先までの物流を管理する倉庫システムの導入に取り組んでいる ・取引先と自社で、食品のロット単位での対応がとれるように共通の情報を保管・管理している	
9.【取引先との情報共有、協働の取組】 取引先と、持続性があり、かつ緊張感のある関係を構築するため、取引先との情報共有及び協働した取組を行っている	(1)【商品(※8)等についての情報共有】	①お客様に提供する食品に関する情報を取引先と共有している	・食べ方や調理方法について特別な知識が必要な商品については、専門的知識を有する社員が取引先へ講習会を開催している ・商品情報を社内と共有し、取引先のニーズに応じた商品情報を迅速に提供できるようにしている ・主要商品について生産計画や需要予測の情報を共有し、相互理解を深めている ・生産や販売についての年度・半期計画の情報を共有している ・取引先には商品に関するデータを提供し、納得したうえで使ってもらっている ・原材料の成分分析結果を生産者にフィードバックしている	
		②食品のトレーサビリティに必要な情報を取引先と互いに整理し、必要な場合に共有できるようにしている	・以下のような取組により、食品のトレーサビリティに関する情報を取引先と必要に応じて共有できるようにしている ・食品の出荷記録を保管している ・原材料の入荷記録を保管している ・製品について、原材料の品質、原産地、農業、加工工程の情報の授受と管理をしている ・取引先による分析・工場監査の情報を入手している ・規格書の情報について管理データベースを作成している 等 ・情報の共有、商品情報トレーサビリティ機能強化のためのシステム導入に取り組んでいる ・調達先から販売先までの物流を管理する倉庫システムの導入に取り組んでいる ・取引先と自社で、食品のロット単位での対応がとれるように共通の情報を保管・管理している	
	(2)【取引先との協働の取組】	①取引先と協働して、商品開発及びサービス提供を行っている	・取引先の製造工程での副産物を原材料として、新たに商品開発をして販売している ・健康イベントや、試食イベント、工場見学について販売先と共同で行っている	
		②取引先と協働した業務の改善及び効率化に取り組んでいる	・小売業者と協働での市場調査や欠品対策を行っている ・共同物流によるムリ・ムダの排除を行っている ・調達先を、衛生管理、コンプライアンスの研修へ招待している ・販売先との、返品や欠品についての意見交換を行っている ・販売先との特売情報の共有による、生産計画への活用を行っている ・リアルタイムで在庫管理ができる情報システムの、生産計画策定への活用を行っている	
お客様に関するコミュニケーション	10.【お客様とのコミュニケーションのための体制整備】 お客様とのコミュニケーションを重視し、適切に対応するための体制を整備している	(1)【方針及び業務ルールの策定】◆	①企業理念または方針の中に、お客様とのコミュニケーションを重視する姿勢を盛り込んでいる◆ ②お客様とのコミュニケーションを重視する業務ルールを定めている◆ ・お客様対応や情報提供に関する業務ルールを定めている ・お客様対応における留意点をまとめた文書を作成している ・お客様対応マニュアルを整備している	
		(2)【方針の社内周知及び業務ルールの教育体制の整備】◆	①お客様とのコミュニケーションに関して、従業員に教育する体制を整備している◆ ②お客様とのコミュニケーションに関して、新しい情報を収集し、工夫している◆ ③お客様とのコミュニケーションに関して責任者を明確にしている◆	・以下のような、お客様とのコミュニケーションの教育体制を整備している ・全社員を対象とした「お客様コミュニケーション」に関する講義 ・お客様対応窓口担当者を対象とした、社内集合研修、工場見学、新製品説明会、原産地視察 ・お客様対応に関する営業部門への「営業研修」 ・営業部門向けの対応ガイドラインである「クレーム対応ハンドブック」の策定、配布 ・食品の安全性をPRすることによる、お客様の信頼を高めることの大切さを従業員への周知 ・外部機関が主催する「お客様対応研修会」や「講演会」への参加や、関連資格の取得の推進 等
		(3)【情報の収集、管理及びお客様対応体制の整備】	①お客様からの問い合わせ及び情報提供を受け取るための体制として、窓口を設置している	・以下のような手段により、お客様からの意見を受け付けている ・ホームページ ・電話(コールセンター) ・FAX ・メール ・書簡 ・店舗での投書 等
			②お客様対応担当とその関係者が連携して対応する体制を整備している	・お客様対応の依頼を受けた場合には、他の業務に優先して対応することを社内周知している ・各営業部門にお客様対応責任者を定め、本社のお客様対応部門と連携して、訪問営業社員の人選、対応指導を行っている
			③お客様の意見を経営に活かす体制を整備している	・経営に反映すべき意見をお客様からいただいた場合には、経営者に直接連絡するルールを定めている ・全社的なお客様対応担当者会議を定期的に行っている ・お客様からの情報収集、お客様への情報発信の内容を適時経営者に伝えることを定めている ・定期的に各店舗から担当者が集まり、お客様の声をもとに新しい企画の打ち合わせ等を実施している ・クレームの原因となった社員の責任を追及することせず、関係者に報告させることを重視している ・お客様からの問い合わせ対応マニュアルを定期的に見直し、改善している
	(4)【情報提供体制の整備】	①お客様に情報提供する責任者を明確にしている ②お客様に提供する情報の正確性及びわかりやすさを確認する体制を整備している	・お客様に情報提供を行う担当者を定めている ・お客様に提供する情報の正確性及び情報のわかりやすさを確認する担当者を定めている ・お客様に情報提供する場合、専門家や行政機関に情報の内容が正しいか確認することを業務ルールに定めている ・製品に記載する表示内容について、社内モニター制度による確認を行っている ・新製品については、発売前の段階からお客様対応部門が参画し、使い勝手、注意表示を開発部門と検討、改善提案を行っている	

協働の着眼点〔業種別〕【製造版】

協働の着眼点(第1版)
平成21年3月

無印 = 製造・卸売・小売 共通、◆ = 製造・小売 共通、▲ = 製造・卸売 共通、● = 製造のみ
注:(※数字)の用語については、(参考)用語集に定義を示しています

	大項目	中項目	小項目	具体例		
お客様に関するコミュニケーション	11.【お客様からの情報の収集(※38)、管理及び対応】 クレームを含むお客様からの情報を収集及び管理し、適時、適切な対応を行っている	(1)【情報収集】	①お客様から情報を受け取る手段を整備し、お客様に選択肢として提供している●	・お客様からの声を受け取る手段、問い合わせ先を、商品パッケージやホームページで公開している		
			②お客様に働きかけることにより、お客様からの意見を積極的に収集している	・商品パッケージの問い合わせ先の表示を目立たせている ・商品パッケージにアンケートはがきを添付したキャンペーンを行っている ・お客様に聞かすべき項目を、あらかじめお客様相談窓口を用意しておき、掘り下げて質問できるようにしている ・商品パッケージの「フリーダイヤル」表記に「お問い合わせやご意見をお待ちしております」という表現を追加し、お客様からの問い合わせを呼びかけている ・自社製品のファンクラブを立ち上げて、その会員から情報を収集する機会を設けている ・お客様モニターからの意見を収集している ・メルマガでのアンケートを行っている(匿名性が高く本音が出やすい特徴) ・クレームがあった際には、お客様による商品の保管状況を確認している		
			③お客様以外から幅広く情報及び要望を収集している●	・同業種の他社のお客様対応窓口の担当者との交流を通じて、お客様ニーズを共有している ・小売業者に出向き、小売業者から売れ筋やお客様の要望を収集している ・マスコミ、新聞記者を通じてお客様のニーズを捕らえるようにしている ・社内調査や、有識者との会議(ステークホルダー・ダイアログ)を定期的に関催し、意見聴取を行っている ・アンケートやヒアリングにより、お客様の生活実態調査や、商品やサービスについての意見収集をしている ・外部機関による自社に対する評価の情報を収集している ・お客様相談の責任者が集まる会合に参加し、消費者コミュニケーションの勉強をしている		
		(2)【収集した情報の管理】	①お客様から収集した情報を集約して管理している	・お客様から寄せられた情報を、管理する担当者を定めている ・お客様から寄せられた声をお客様対応担当部門に集約している		
			②お客様から収集した情報を分類及び分析している	・お客様から寄せられた情報を、メモに取り分類し、保管している ・お客様の声を内容別(相談、クレーム、意見提案、賞賛)に分類・整理し、データベース化している ・情報の重要性は、情報を受け付けるお客様相談の担当部門で重要度の一次判定を行い、重要なものについては専門の部門で二次判定している ・件数・内容に基づいて重要度の解析・評価を行っている		
			③お客様から収集した情報を関係者において共有し、必要な情報を関連先まで伝達している	・収集した情報をファイリングし、関係者が確認できるように管理している ・収集した情報を関係者に伝達することを定めている ・お客様の声をまとめたものを経営者や従業員に情報発信している(日報、月報、年報) ・イントラネット、部内報等、お客様からの声を共有する仕組みを整備している ・お客様から寄せられた声を、全社員に配信している		
		(3)【適時、適切なお客様対応】	①お客様からの問い合わせに対して、正確な情報を提供できるように対応している	・問い合わせに対して不明な点がある場合には、正確に内容を確認してから回答している ・インターネットでの問い合わせでも、情報提供の必須条件に電話番号を加え、なるべく電話で話を聞くようにしている ・その場で答えられない問い合わせの場合は、調べて折り返し電話をするようにしている		
			②お客様からのクレームに適切に対応している	・お客様からのクレームに対して返答する期限を定めている ・クレームに対しては、着払い、訪問、集荷依頼でできる限り現品を入手し、原因究明と調査報告を行っている ・お客様対応のシステムに、FAQ、レシピ、類似事例、文書雛型の窓口支援機能を充実させ、多様な相談への対応標準化と窓口対応の質の向上を図っている ・ホームページを通じてお客様から寄せられた意見は、すべて役職者が読み、厳しい意見には経営者が判断、対応している		
			③お客様からの意見を商品及びサービスの改善につなげている	・お客様の声を整理・分析のうえ改善提案を行っている ・お客様からの声の中で、情報提供の要望があれば、それをもとに情報発信をする仕組みを設けている ・お客様対応部門の対応について、申し出をいただいたお客様に対して、「お客様対応の良否アンケート」を実施し、「普通以下」の評価だった事例を基に、改善を行っている ・優良なお客様対応を実施した従業員の、評価・褒章制度を設けている ・品質保証、生産・開発の関係部門間で必要なデータを共有している ・お客様の声をもとに、商品パッケージ、デザインを取引先と検討し、購買部門と連携して対応している ・お客様対応部門が主催して品質改善目的の会合を行い、お客様の声からの改善提案を関係部門に伝えている ・クレームを工程別、原因別に分類し、問題点を分析し、季節ごとにどのようなクレームが多くなるかを把握し、食品の品質管理に応用している ・お客様からのクレームを大事にし、業務の改善に役立っている ・お客様からの声を商品開発に役立っている		
		12.【お客様への情報提供(※39)】 お客様に提供する食品に関する情報を、適切な情報量かつお客様が理解しやすく正確な内容で、お客様が入手しやすい手段を用いて提供している	(1)【効果的な手段による情報提供】◆	①商品パッケージ及び販促資材により情報を提供している●	・食品のパッケージに、食品の特徴を記載している	
					②商品パッケージ及び販促資材以外に適切な仕組みを用いて効果的に情報を提供している●	・食品パッケージだけでは伝えきれない情報(食品のアレルギート起物質、原産地情報、商品の検査体制)を、商品カタログ、QRコードを用いて発信している ・食品の「おいしさ」に関する情報 ・原材料、主な原材料の原産地、製造工場(その所在地) ・食品開発からお客様に届くまでの工程、食品の検査体制 ・賞味期限・保存方法 ・よくある問い合わせ、質問への回答、お客様の声の反映のさせ方 ・アレルギート起物質 ・レシピ 等 ・ホームページを用いて、食品以外の以下のような情報提供の取組を行っている ・工場見学案内 ・自社製品の歴史 ・体験学習の参加者の様子 ・お客様から寄せられた声 ・自社が出展するイベント 等 ・ホームページ以外の手段により、以下のような情報提供の取組を行っている ・店頭POP表示で、商品の栄養成分、アレルギート起物質に関する情報を伝えている ・お問い合わせいただいたお客様に、商品関連知識の小冊子、パンフレットを送付して、啓発に努めている ・メールマガジンを用いて食品情報の更新、おすすめレシピの情報を適宜提供している ・会員限定のブログを設けて情報発信を実施し、メールで受け付けた意見に返信している ・商品や自社の取組についての情報誌を作成し、配布している ・販売先(小売業者)を通じて、食品や品質保証の取組の情報を発信している ・業界団体を通じて、同じジャンルの商品に共通する取り扱いの注意や特徴を発信している ・新聞、雑誌を通じて新製品の情報を発信している ・提供するテレビ番組、ラジオ番組を通じて、お客様からの質問に答えたり、食に関する情報を発信している ・取材にはできるかぎり応じるようにし、適宜・適切に対応している ・メディアを対象とした勉強会を行っている ・遺伝子組み換え食品について、行政と協力してお客様に公正な情報を発信している ・イベントを通じてお客様との直接的な接点を設け、情報を伝えている ・自社施設を通じて、お客様に食に関する情報を発信している ・商品に関わるセミナーを開催し、商品に関わる教育の取組を進めている 等
					③法令に基づく商品情報の提供をしている◆	・JAS法に基づく品質表示を行っている ・食品衛生法に基づく、特定アレルギート物質の表示を行っている ・法的基準を満たしているかを確認する担当者を定めている
(2)【正確でわかりやすい情報提供】◆	①お客様の商品情報に、わかりやすく提供している◆			・ホームページの掲載情報を、適時更新している ・必要な情報を網羅しつつ、読みやすい適切な情報量と表示方法となるよう努めている ・食品のカロリー表示をグラム単位から個数単位に換算してパッケージに表示している ・保存方法に注意が必要な食品について、未開封と開封後の保存方法についてパッケージに表示している ・商品広告の表現について、正しい情報が誤解なく伝わるよう、複数の部門で確認している ・食品のナトリウム量を食塩量に換算してパッケージに表示している ・商品に関する「PCサイト・モバイルサイト」及び「お客様相談室のフリーダイヤル」を、アイコン化してパッケージにわかりやすく表示している ・ユニバーサルデザインに配慮した商品パッケージ表示として、高齢者が購入する機会が多い商品の表示は文字を大きくし、子ども向けの商品の表示は振り仮名を表示している ・アレルギート起物質として食品衛生法で表示を義務付けられている7品目だけでなく、表示が推奨されている18品目についても商品に表示している ・商品パッケージには、正確なデータに基づいた調理方法を表示している ・食品の保存方法について、パンフレットに記載している ・弁当の製造時間や消費期限を分単位までラベル表示している ・表示する義務がなくても、商品パッケージに全成分を表示している ・一部の商品について、原材料の栽培情報や農薬情報、産地等の情報をホームページで検索できるようにしている		
	②食品の長所だけでなく、短所についても、必要に応じてお客様に情報を提供している◆			・製品の生産段階での食品への残留物の可能性等、お客様から問い合わせの多い事項を、商品パッケージやホームページに記載している ・過剰な摂取に注意が必要な場合や、食べ方に注意が必要な場合等を、商品パッケージやホームページで知らせている		
	③安全かつ適切な食品を提供するための取組に関する情報を提供している◆			・全社的な品質保証体制に関する冊子を作成・配布している ・工場見学の受け入れを行っている ・お客様から寄せられた声の商品・サービスへの活用状況に関する情報を提供している ・ホームページで工程ごとの安全管理体制の情報(品質保証活動、安全性審査およびその検証、トレーサビリティ(※⑩))を掲載している ・ホームページに製造工程の動画を掲載している ・海外を含む生産現地の取組情報の紹介を行っている ・輸入原材料についての自社の考え方をホームページにて公開している		

協働の着眼点〔業種別〕【製造版】

協働の着眼点(第1版)
平成21年3月

無印 = 製造・卸売・小売 共通、◆ = 製造・小売 共通、▲ = 製造・卸売 共通、● = 製造のみ
注:(※数字)の用語については、(参考)用語集に定義を示しています

	大項目	中項目	小項目	具体例	
お客様に関するコミュニケーション	13.【食育(※40)の推進】 お客様の食に密接にかかわる企業として、食育活動を推進している	(1)【重要性の認識及び事業活動への取り入れ】	①従業員が食育に関する知識を深める場を設けている	<ul style="list-style-type: none"> 食育推進活動のための基本方針を明文化し、従業員に周知している 社内資格制度の導入により、料理経験のない男性社員が料理をするよう啓発している 社員の知識向上を図る取組として、全社員が五味の味覚テストを受験し、合格者には資格保有者であることを示すカードを付与している 食育活動に参加することで、従業員自身の意識や技術等のレベルアップにつなげている 食育活動を社員自身にも行わせ、自分の仕事について誇りを持って説明できるようにしている 食に関する知識について、従業員が教育訓練実施の必要性を認識している 	
			②食育を取り入れた商品開発及びサービス提供をしている	<ul style="list-style-type: none"> 食育推進活動のための基本方針を明文化し、従業員に周知している 商品パッケージにレシピや栄養バランスガイドを記載している 食材の使い残しをなくすレシピを提案している 食育担当を定め、組織的に食育を推進している 健康に配慮した新たなメニューの提案や、新しい食のスタイル提案活動に取り組んでいる 商品を直接活用したメニューだけでなく、サイドメニューの提案を行い、食事全般の提案をしている 自社ホームページを利用し、登録した全国の栄養士や調理師からの、旬の材料を使った料理の情報を提供している ホームページ上で自社商品を使ったレシピのコンテストを行っている 特定保健用食品、栄養機能食品等、健康を考えた商品展開を行っている 手作りキットを販売し、自宅でも食品作りを体験できるようにしている 	
		(2)【食に関する幅広い情報等の提供】	①食に関するテーマについて、幅広い情報を提供している◆	<ul style="list-style-type: none"> 食に関する、以下のような様々なテーマについて、ビデオやパンフレット、冊子、ホームページを通じた、お客様の啓発につながる基本的な情報を提供している 食品の安全・安心にかかわる科学的根拠 賞味期限、消費期限の設定 食品添加物についての解説 食物アレルギーの解説 健康情報 家庭で調理することの重要性 クールベジタブル、ウォームベジタブル(体を冷やす野菜、体を温める野菜) 野菜の摂取方法 地元で培われた食品製造の伝統文化 等 子ども向けにわかりやすい形で、以下のような食品に関する知識についてのコンテンツを整備している 学校の教材にも使えるようにアニメーション、音楽によるメイキングムービーを作成 親子で楽しみながら食について学ぶことができるコンテンツ(子供向けの料理レシピやゲーム)を整備 ホームページでバーチャル工場見学ができるコンテンツを整備 等 	
			②お客様とともに、食について考える場を設けている◆	<ul style="list-style-type: none"> 商品や製造工程に関する正しい情報を学習する場として、生産工場見学での作業の体験プログラムを提供している 取引先の生産者と協力し、小・中学生を対象とした農産物の収穫体験プログラムを開催している 料理を楽しむきっかけを提供し、食に対する知識を向上させるための、親子や初心者を対象とした料理教室を開催している 小中学校への食に関する教材の提供や、出張授業を行っている 健康情報に関する講演会を主催し、講師を派遣している 地元の小学校の児童向けに食品作りの食育活動を行っている 原材料を作るところから、製品の製造、食べるまでのすべてを体験できるプログラムを実施している 地元の中学・高校から職業体験を受け入れている 食育活動、地域の農業活性化の一環として、地元の小学生と一緒に米作りを行っている 農業の魅力、今後の展望等を子供たちに伝えている 自分たちの食事が様々な生物の命の上に成り立っていることを学んでもらう場を設けている 季節のイベント(節句、十五夜)を、小売業者と協働で行っている 地域密着型プログラムとして(小学生向け)、地域NPOと協働で野菜を栽培・調理するプログラムを設けている 日本および世界の食文化の情報発信をフォーラムや講座で行い、食文化の継承に貢献している 「添加物とはどういうものか」を業界団体のホームページで、複数の製造業者が協働で情報発信している 農政事務所とタイアップで体験学習を実施している 	
			③他業種などとの協働による食育推進活動をしている◆	<ul style="list-style-type: none"> 季節のイベント(節句、十五夜)を、小売業者と協働で行っている 地域密着型プログラムとして(小学生向け)、地域NPOと協働で野菜を栽培・調理するプログラムを設けている 日本および世界の食文化の情報発信をフォーラムや講座で行い、食文化の継承に貢献している 「添加物とはどういうものか」を業界団体のホームページで、複数の製造業者が協働で情報発信している 農政事務所とタイアップで体験学習を実施している 	
緊急時に関するコミュニケーション	14.【緊急時(※41)を想定した自社体制の整備】 緊急時(事件及び事故発生時)に、迅速、円滑かつ適切に対応するための自社内の体制を整備し、また体制の見直しを行っている	(1)【緊急時対応体制の整備】	①緊急時における社内の各担当の責任及び役割をあらかじめ定めている	<ul style="list-style-type: none"> 緊急時の実施事項に関し、以下のような観点で、社内の各部門の責任と役割を定めている 情報収集 商品回収を含む対応方針の判断 原因究明 商品回収の告知 商品回収 お客様対応 取引先対応 行政当局対応 報道関係対応 等 各部門の責任と役割について、以下のような文書を定めて明確にしている 緊急対応組織図 緊急対応マニュアル 等 	
			②緊急時において関連する情報を、迅速に収集する体制を整備している	<ul style="list-style-type: none"> 事件・事故が発生した食品の製造日、使用された原材料の調達先や入荷日の情報が追跡可能な体制を整備している 	
			③緊急時において関連する情報を、関係者に迅速に伝達する体制を整備している	<ul style="list-style-type: none"> 緊急時の情報伝達を迅速に行うため、平常時より以下のような取組を行っている 情報伝達経路の明確化 伝達事項の明確化 業務における情報伝達の優先順位の明確化 お客様からの声の受付時に、重要案件・重大案件となる可能性がある場合は、品質保証を担当する部門へ即時に報告され、当該部門で緊急性・重大性を判断し、迅速に、社内外に燃るべき指示をすることを定めている 同製品について、同じ内容のクレームが入った場合には、「アラート機能」として経営層や関連部門へ報告される体制を整備している お客様対応システム(社内イントラネット)を用いて受付から完了まで進捗管理し、関係部門との連携をスムーズに行い、迅速で的確な対応を行う体制を整備している 等 	
			④原因究明が迅速にできるよう、あらかじめ記録を管理している	<ul style="list-style-type: none"> 原因究明を迅速に行うため、以下のような情報を管理している 原材料情報 製造工程での記録 食品の品質検査記録 検査の試験結果 販売時の記録 等 調達先から原材料の規格書入手し、保管・管理している 製造工程において、事件・事故の原因が確認できるよう、製造工程の記録を詳細に記述し保管・管理している 	
		(2)【判断基準、緊急時対応ルール及び手順の設定】	①緊急時に迅速に対応するため、事件性のある食品汚染も想定して、判断基準、対応ルール及び手順をあらかじめ定めている	<ul style="list-style-type: none"> 緊急時の実施事項に関し、以下のような内容や手順を定めている 情報収集 商品回収を含む対応方針の判断 原因究明 商品回収の告知 商品回収 お客様対応 取引先対応 行政当局対応 報道関係対応 等 関連する部門が横断的な体制で意思決定し、事件・事故発生時の緊急対応を最優先とすることを業務ルールに定めている 重大な品質事故の可能性がある場合には、直ちに経営者に報告し、社告や回収も含めた最終判断を行っている お客様の声の管理システムにおいて、新製品発売の際に問い合わせ件数が一定数を超えた場合や、同ロットで問題が2回以上発生した場合には、アラートが機能するようにあらかじめ設定している 	
		(3)【事件及び事故の事態収束後の緊急時対応体制及び取組の見直し】	①緊急時対応の経験に基づいて、自社における体制及び取組の見直しを行うこととしている	<ul style="list-style-type: none"> 事態収束後に、以下のような取組を行うことを定めている 緊急時の対応の反省と改善すべき事項の洗い出し 改善策の策定 改善策の実施 改善策の有効性の確認 等 経営者が緊急対応の評価を行い、改善すべき点を示すこととしている 緊急対応の反省を行う会議を開催することとしている 改善策の策定・実施後、緊急対応訓練を行い、改善策の効果の確認を行うこととしている 	
15.【緊急時の自社と取引先との協力体制の整備】 緊急時(事件及び事故発生時)に、取引先と協力してスムーズに対応するための体制を整備し、また体制の見直しを行っている	(1)【協力に向けた認識の共有】	①緊急時に対応をスムーズに行えるよう、取引先との協力について認識を共有している	①緊急時に対応をスムーズに行えるよう、取引先との協力について認識を共有している	<ul style="list-style-type: none"> 取引先(関係機関含む)とコミュニケーションをとり、緊急時にはお互いに協力し合える関係を構築している 取引担当者同士だけでなく、お互いの社内関係部門に対し、取引先との緊急時の協力の認識を周知している 緊急対応マニュアルに、取引先との協力に関する事項を定めている 取引先の緊急時対応ルールを確認し、協力内容について取引先と合意を得ている 取引先に、事件及び事故発生時の業務ルールに従った対応を行えるよう、業務ルールの策定を要請している 取引先と共同で、事件及び事故発生時の対応手順をまとめたマニュアルを策定している 取引先に対し、自社の事故対応マニュアルに従った対応を要請している 	
			(2)【協力して取り組むための緊急時対応体制の整備】	①事件及び事故に迅速に対応するため、取引先と協働の取組ができる体制を整備している	<ul style="list-style-type: none"> 調達物資の調達先、食品の販売先、関係機関の連絡手段、連絡先、担当部門または担当者を確認し、緊急連絡網として整理している 取引先との連絡に関し、正副担当者で常時連絡がつくようにしている
			②緊急時対応中における情報交換が適時、的確にできるための連絡体制を整備している	<ul style="list-style-type: none"> 事態収束の確認を、取引先の品質保証部門と連携して行うこととしている 事件及び事故の事態収束後には、品質管理の取組強化も取引先と一緒にすることとしている 	
	(3)【事件及び事故の事態収束後の協力体制及び取組の見直し】	①緊急時対応の経験に基づいて、取引先との協力体制及び取組の見直しを行うこととしている	<ul style="list-style-type: none"> 事態収束の確認を、取引先の品質保証部門と連携して行うこととしている 事件及び事故の事態収束後には、品質管理の取組強化も取引先と一緒にすることとしている 		
16.【緊急時のお客様とのコミュニケーション体制の整備】 緊急時(事件及び事故発生時)に、お客様とのコミュニケーションを適時、適切に行う体制を整備している	(1)【情報提供体制の整備】	①緊急時の情報の公開についての基準を定めている	①緊急時の情報の公開についての基準を定めている	<ul style="list-style-type: none"> 重大なクレームが発生した際の広報体制を整備している 緊急時に伝えるべき情報を整理している 人体に悪影響がある重大な事件及び事故が発生し、今後も発生する可能性がある場合には、記者会見により状況を説明することとしている 	
			②緊急時の情報提供の具体的方法について定めている	<ul style="list-style-type: none"> 緊急時の情報提供について、以下のような事項を定めている 担当者 提供する情報の内容 提供タイミング 社内外関係部門への連絡 提供情報の確認を行う担当者 等 社告の書式を定め、サンプルを作成している 緊急時には、お客様対応担当者の人数を増やすこととしている 	
		(2)【お客様対応及び情報活用体制の整備】	①緊急時にお客様からの問い合わせ窓口を設置することとしている	<ul style="list-style-type: none"> 緊急時のお客様対応に関し、以下のような事項を定めている お客様対応部門あるいは担当者 お客様対応窓口の連絡先の公開 想定問答 等 緊急時には、お客様対応の支援を行う他の部門の担当者を定め、平常時から準備を行っている お客様対応窓口の電話番号とメールアドレスを、ホームページで公開することとしている 想定される質問とその回答例を、緊急対応マニュアルに記載している 	
		②緊急時にお客様からの情報も具体的対応や原因究明に活用することとしている	<ul style="list-style-type: none"> お客様からの情報の活用に関し、以下のような事項を定めている 収集した情報の整理 収集した情報の該当部門への連絡と情報共有 情報の分析による活用方法の策定 等 事故及び事故についての詳しい情報入手し、発生原因を分析し対策を行って、その対策の検証を行うこととしている お客様からの情報の出所を分析し、社告を行う地域の選定に活用することとしている 硬貨物質混入の情報があった場合には、製造部門及び品質保証部門を含む関連部門に連絡することとしている 		

第5回商品情報の効率的なやりとり研究会

開催日時：平成24年2月2日（木） 14：30～17：30

開催場所：中央合同庁舎4号館 農林水産省会議室 1220、1221

出席者：14事業者／団体 15名

<議事次第>

1. 開会挨拶
2. 事務局説明
 - ・第4回研究会の振り返り
 - ・本日の作業内容
 - ・作業1『商品情報の管理体制項目一覧』の修正後の確認
3. グループディスカッション
 - ・作業2－（1）情報の信頼性を担保する情報を減らすことができると考えられる具体的なケースやシーンについて
 - ・作業2－（2）『商品情報の管理体制項目一覧』をどのように活用できるか、今後の発展可能性について
(発表・ファシリテーターコメント)
4. 事務局から連絡
5. 閉会挨拶

<議事概要>

冒頭、フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局の食品企業行動室長神井より、当研究会の経緯と考え方について説明を行った。

続いて、事務局より、資料3に基づき、前回研究会で提示した内容から修正を行った箇所について説明を行った。

その後、作業2－（1）、作業2－（2）についてグループディスカッションを行い、結果を発表していただいた。

作業2－（1）では、『商品情報の管理体制項目一覧』を用いることにより、「どのような場合に」「どのような関係であれば」「何を省略できるか」についてディスカッションをしていただき、商品情報をやり取りする者の関係性と省略できる担保情報について、多くのご意見をいただいた。

作業2－（2）では、商品情報のやり取り以外の場面で、「誰が」「何をする場合に」『商品情報の管理体制項目一覧』について「考えられる活用方法」をディスカッションしていただき、主体を分かりやすく表現した方が良いといったご意見をいただいた。

ディスカッションの発表内容についてファシリテーターの杉浦様よりコメントをいただき、室長の神井が閉会の挨拶を行った。

●各グループの発表

○作業2－（1）の発表

議事概要を分かりやすくするために、研究会当日に使用した作業シートのケース毎にナンバーを振った別添資料を作成した。各グループの発表にあるケースナンバーの詳細は、別添資料を参照いただきたい。

(Aグループ)

- ・商品情報に変更があれば開示できること、最新情報を提供できていることが前提。
- ・ケース1～5の「やりとりする者の関係性」で「トラブルが無く」は「情報に差異が無く」の方が分かりやすいのではないかと。(トラブルはいろいろなものが考えられる)
- ・「商品情報の管理体制項目一覧」を活用して情報の信頼性を担保する情報を省略できるケースは、対象商品がNBかPBかによって変わり、品目によっても変わる。
- ・NB商品で平時であれば、事前に情報の管理体制を説明することで、信頼関係が生まれて、その後の証明書等の担保情報は省略できると思う。
- ・ケース1～5、12～16の「やりとりするものの関係性」で「契約」とは何の契約か、具体例があった方がよい。
- ・提供できる情報は先に出しておいた上で、原料などの変更があったときに、供給する側が情報を出して信頼関係を構築すれば、「商品情報の管理体制項目一覧」を活用することで情報の信頼性を担保する情報を省略できる可能性がある。
- ・具体的なケースやシーンで記載されている内容が、通常の取引で当たり前のように行っていると思われ、今まで情報を要求していなかった企業も逆に要求するようになってしまうことが危惧される。負担増にならないような対応が必要。

(Cグループ)

- ・「やりとりする者の関係性」はいろいろあるが、信頼できる相手であることが前提。
- ・ケース1～5の「やりとりする者の関係性」で「契約」は、守秘義務の契約で話を進めた。
- ・ケース1～5の「やりとりする者の関係性」で、「トラブル」は「商品に関するトラブル」とした方が分かりやすい。
- ・ケース4～5の「何を省略できるか」にある「監査」については、工場監査と考えて話を進めた。
- ・ケース4～5の「何を省略できるか」にある「製品受入時の検査」の「検査」は何の検査か、具体的に示した方がよい。物流関係で冷凍食品の温度なら省略出来ない。
- ・ケース10、11の「やりとりする者の関係性」に「独立して使用する」とあるが、「商品情報の管理体制項目一覧」だけ独立して使用しても、信頼性を担保する情報を省略できないのではないかと。
- ・ケース15の「何を省略できるか」にある「農産物の証明書」は、具体的に示した方がよい。栽培履歴、使用農薬リスト、休薬期間など。

(Dグループ)

- ・「誰が」の部分は、中間流通が入ることも考えられ、担保情報の所在が不明確になる可能性があるため定義付けが必要。
- ・ケース1～5の「やりとりする者の関係性」にある「過去のトラブルがない」ことは重要。
- ・ケース1、2の「何を省略出来るか」にある「仕様書中の一部の項目」は、具体例を挙げた方がよい。
- ・ケース4、5の「何を省略できるか」にある「製品受入時の検査」の「検査」については、出荷のたびに出している品質規格の検査結果を省略できる。

- ・ケース 8、9 のアレルギー物質は特定原材料 7 品目と特定原材料に準ずる 18 品も含めて、全ての物質の分析は難しいので、対策を確認することは重要。
- ・信頼関係があれば、「商品情報の管理体制項目一覧」を活用することで、徐々に信頼性を担保する情報のやりとりを減らせるのではないかと。(初めから減らすことは難しい)
- ・ケース 13～15 の「何を省略できるか」に「原産地証明書」があるが、原産地証明書の他に現地でのトレース情報を求められることがあるので、信頼関係があればトレース情報は省略できるのではないかと。
- ・ケース 15、16 の農薬情報でも、農家と製造メーカーの契約書、農薬散布の記録、工場でのロットのトレースを求められることもあるが、信頼関係があれば省略出来るのではないかと。
- ・(Dグループへの質問) 発表の内容は、NBかPBか？平時か有事か？リテララーではそこまで要求していないと思うが。
- ・(Dグループの回答) NBの特殊な事例も含めて紹介した。

(Bグループ)

- ・「何をする場合に」のところは、全体的に使う例(あらゆる商品情報を確認する場合)と個別に使う場合(アレルギー物質の確認など)で分けた方が見やすい。(括った方が見やすい)
- ・ざっくりした例(全体的に使う例)と個別の例の間があった方が分かりやすい。
- ・「やり取りする者の関係性」の部分は大事。ケース 1、2 の「やり取りする者の関係性」にある「契約し、定期監査する関係で、過去にトラブルがなく、定期的な意見交換を行い、緊急時の対応も協力に向けた認識の共有ができています+商品情報管理体制のやり取りをしており、商品情報管理について問題無いことを確認している」を一つの文章にするか、分けるか検討した方が良いでしょう。
- ・「商品情報の管理体制項目一覧」は、これを使うことで信頼関係を構築できて、情報の信頼性を担保する情報を省略出来るかもしれないというもの。事例はたくさん出ると思うが、良い例に集約することが大事。
- ・商品情報のやりとりであることがぶれないようにすることが大事。(会社のことではない)
- ・使い方は二者間の判断。商品情報をどのように管理したら良いのか、今まで分からなかった人が分かるようになったということでも良い。

作業 2-1 (1) の発表に対するファシリテーター杉浦様のコメント

- ・皆さまの率直なご意見をたくさんいただけて良かった。いただいたご意見は事務局で集約して皆さまに確認していただく。

○作業 2-1 (2) の発表

議事概要を分かりやすくするために、研究会当日に使用した作業シートの活用例毎にナンバリングを振った別添資料を作成した。各グループの発表にある活用例ナンバーの詳細は、別添資料を参照いただきたい。

(Bグループ)

- ・事務局でとりまとめた案は問題なし。
- ・情報のやりとりの削減の他に、株主や消費者の信頼確保につながるのは気づきであった。
- ・商品情報の管理体制の標準的な取組を確認するものとして活用できる。

- ・「商品情報の管理体制項目一覧」は、他の研究会との連動も可能ではないか。展示会商談会シート、ベーシック16、共通工場監査項目などを記入したりチェックしたりする上で、「商品情報の管理体制項目一覧」を参考にすることも出来るのではないか。

(Dグループ)

- ・工場監査をするイメージで、事務局案を読んだ。
- ・「商品情報の管理体制項目一覧」を活用することで、場合によっては監査自体も省略出来るのではないか。
- ・全ての情報を開示できないことを理解してもらうことも必要。
- ・取引開始前に「商品情報の管理体制項目一覧」を活用することで、相手先に安心感を持ってもらえると思う。
- ・記載内容は、全てその通りであると感じた。

(Cグループ)

- ・「商品情報の管理体制項目一覧」を活用して、自社の取組を体系化することが重要で、これだけを確認することでも効果がある。
- ・取引の最初に「商品情報の管理体制項目一覧」を相手先に提出することが重要。1回目から信頼を得ることは難しいが、信頼を得るまで継続することが大事。
- ・活用例10、14の「活用方法」にある「問題ない」は判断する立場が不明確なので「受入企業の判断で問題ない」とした方が良い。
- ・活用例10、14の「活用方法」にある「書類」は、「情報の信頼性を担保する書類」とした方が分かりやすい。

(Aグループ)

- ・活用例1、2の「誰が」の部分で「監査される側（する側）」とあるのは、工場監査をイメージしてしまうので、「管理体制を検証される側（する側）」とした方が良い。
- ・「誰が」の部分で、「商品を購入する側（される側）」「製造メーカー」「原料メーカー」「リテーラー」などいろいろな表現があるが、「売る側」「買う側」に統一した方が分かりやすい。
- ・活用例10、14の「何をする場合に」にある「管理書類の削減」は活用した結果なので、「活用方法」欄に記載した方が良い。

作業2－（2）の発表に対するファシリテーター杉浦様のコメント

- ・活用方法の発表を伺って、「商品情報の管理体制項目一覧」は能動的に行動するためのシートになっているということが共有できたと感じた。
- ・工場監査の標準化・共有化研究会は、立場がある程度特定できている者のやりとりであるため「そうだね」という認識となるが、商品情報の効率的なやりとりに関する研究会は、やりとりする立場が違うということを想定して議論したことで「そうなんだ」という気づきが得られた。この研究会は、立場の違いによる目線の違いを認識し合える場となった。

- ・発表を聞いて、やりとりするお互いの立場を尊重して公正な取引を行うということが大事であることがわかり、協働の着眼点大項目8【取引先との公正な取引】につながっていることも確認出来た。
- ・今日の議論を基に「商品情報の管理体制項目一覧」を広めたい。

＜閉会の挨拶（神井室長）＞

- ・商品情報の効率的なやりとり研究会をFCPで行う強みは、目的意識を共有している中で皆さまと協働で行うところ、コミュニケーションを取り合いながら信頼関係を構築して進めているところ。
- ・現状で余計にやり取りしている商品情報について、「商品情報の管理体制項目一覧」を活用し、相手方の信頼性を確認できるようになると、とらなくても良くなるという考え方で研究を進めてきた。
- ・信頼できる相手はこのような相手だと、皆さんの暗黙知を体系化し形式知化したものが成果として出来上がったと思っている。
- ・「商品情報の管理体制項目一覧」は、本日議論していただいた「情報の信頼性を担保する情報を減らすことが出来る具体的なケースやシーン」、「別の局面でも活用できる可能性」を参考にしながら活用するという関係で見て頂き、今後皆さまご自身がどう活用出来るか考えていただきたい。
- ・本日の議論をまとめたものを、今年度の「商品情報の効率的なやりとりに関する研究会」の成果物として取りまとめるので、事務局から相談があればご協力いただきたい。
- ・この研究会のテーマに関する今後の取組については、皆さまのご意見を伺って検討して行きたい。

＜配布資料＞

- 資料1 参加者名簿
- 資料2 第5回「商品情報の効率的なやりとり」研究会
- 資料3 第4回研究会で整理した項目一覧（アンケートを踏まえての修正案）
- 資料4 『商品情報の管理体制項目一覧』
- 資料5 『商品情報の管理体制項目一覧』と協働の着眼点との紐付け
- 資料6 『商品情報の管理体制項目一覧』と協働の着眼点との紐付け・詳細版

作業2-(1) 『商品情報の管理体制項目一覧』を使用することで、情報の信頼性を担保する情報を減らすことが出来ると考えられる具体的なケースやシーンについて

ケース No.	どのような場合に		どのような関係であれば		何を省略できるか (信頼性を担保する情報)
	誰が	何をする場合に	誰と	やり取りする者の関係性	
ケース1	製造メーカー	あらゆる原料情報を確認	原料メーカー	契約し、定期監査する関係で、過去にトラブルなく、定期的な意見交換を行い、緊急時の対応も協力に向けた認識の共有が出来ている+商品情報管理体制のやり取りをしており、商品情報管理について問題ないことを確認している	各種証明書、仕様書中の一部の項目
ケース2	リテラー	あらゆる商品情報を確認	製造メーカー		
ケース3	リテラー	あらゆる商品情報を確認	製造メーカー	契約し、定期監査する関係で、過去にトラブルなく、定期的な意見交換を行い、緊急時の対応も協力に向けた認識の共有が出来ている	各種証明書
ケース4	リテラー		製造メーカー		各種証明書、監査の回数、監査項目、製品受入時の検査
ケース5	製造メーカー		原料メーカー		
ケース6	製造メーカー	あらゆる商品情報を確認される際	リテラー	初期の段階で、各種エビデンスを要求された時に、提出と併せて情報管理体制を説明する(体制確認をされる前に説明する)	その後の監査や証明書提出の頻度や回数や省略を求める
ケース7	原料メーカー		製造メーカー		(相手に検討してもらう)
ケース8	製造メーカー	アレルギー物質の確認	原料メーカー	アレルギーキットでの確認を行っているなど、原料メーカーのアレルギー物質に対する管理内容が分かっている	分析証明書
ケース9	リテラー		製造メーカー		
ケース10	リテラー	商品情報の管理体制だけを見る	製造メーカー	新規や初期の関係もしくは既存の関係でも、他の項目ではなく情報管理体制そのものを確認したいときに独立して使用する	その後の証明書や監査(回数・項目)、検査等の省略や削減を検討する
ケース11	製造メーカー		原料メーカー		
ケース12	リテラー	商品情報の信頼性を確認	製造メーカー	契約により、必要時には各種証明書の授受が明記されている。	各種証明書(対象商品の持つリスクの低い項目の証明書の省略は可能)
ケース13	リテラー	特色ある原産地を確認	製造メーカー	契約し、規格書で情報をやりとりしており、製造メーカーの規格書の正確性が高いと分かっている	原産地証明書
ケース14	製造メーカー		原料メーカー		
ケース15	リテラー	農薬情報の確認	製造メーカー	契約し、原料購入先が明示されており、その購入先が農産物の購入先の管理が把握されている場合。	原産地証明書、農産物の証明書
ケース16	製造メーカー		原料メーカー	契約し、農産物の購入先が明示している場合で、産地が生産履歴の管理及び定期的に残留農薬の分析をしており、その小計をいつでも出来る状況の時	農産物の生産履歴証明書

作業2-(2) 『商品情報の管理体制確認項目』をどのように活用できるか、今後の発展の可能性について

活用例 No.	どのような用途で		活用方法
	誰が	何をする場合に	
活用例1	監査される側	監査が来るとわかった時(初めて)	何か聞かれるかわからない時に自社としてどのような情報を提供できる体制があるのかを監査に来る前に事前に報せることで、監査の時間や確認項目の省力化を実施する
活用例2	監査する側	初めて監査をする	商品情報の管理体制も合わせて確認することで、情報の信頼性を担保する書類を省いたり、監査頻度を減らすことが出来る可能性がある
活用例3	自社	株主を含めたステークホルダーへ説明する	商品情報の管理体制をアピールすることで、危機管理下におけるリスクマネジメント含めた企業価値向上の取組みを評価してもらえる
活用例4	自社	消費者とのコミュニケーション	商品情報の管理体制をアピールすることで、安全・安心懸念の払拭のみならず、効果的なブランドロイヤリティ醸成に繋がる
活用例5	自社	自社の取組を説明する	商品情報の管理体制をアピールすることで、展示会などで不特定多数の企業に対して、自社の情報管理体制を評価してもらえる
活用例6	自社	自社の取組を組み立てる	自社の取組を確認して、不足部分等の組み立てを実施する 又、体系化されていない状態を体系化するのに利用する
活用例7	自社	取引開始前の確認	取引前に商品情報の管理体制として、求める内容を明示 複数商品の取扱いをする場合に都度の情報の信頼性を担保する書類を省くことが出来る
活用例8	商品を購入される側	取引を開始する場合	商品情報の管理体制があることを説明し、管理情報を具体的に説明 見せることで管理レベルが水準以上にあることを評価してもらい、購入をしてもらう
活用例9	商品を購入する側	取引を開始する場合	商品情報の管理体制があることを確認し、管理情報を具体的に確認 管理レベルが水準以上にあることを評価し、購入をするための条件の一つとする
活用例10	製造メーカー	管理書類の削減	商品情報管理体制を確認し、問題ない原料メーカーについては書類の提出を要求しない
活用例11	原料メーカー	新規製造メーカーと取り組む際	積極的に商品情報管理体制をオープンにし、商品情報管理についての信頼を得る
活用例12	製造メーカー	新規リテラーと取り組む際	積極的に商品情報管理体制をオープンにし、商品情報管理についての信頼を得る
活用例13	担保情報を要求される側	回答が難しい商品情報の要求に対応する	担保情報を要求する企業に対して、自社の情報管理レベルを説明することで、担保情報の提出が不要であると理解してもらえる
活用例14	リテラー	管理書類の削減	商品情報管理体制を確認し、問題ない製造メーカーについては書類の提出を要求しない

『商品情報の効率的なやりとり』研究会

第5回 研究会 議事次第

日時：平成24年2月2日（木）14:30～17:30

場所：中央合同庁舎4号館 1220～1221 会議室

1. 開会挨拶（農林水産省 食品企業行動室 神井室長）
2. 第4回研究会の振り返り（事務局）
3. 『商品情報の管理体制確認項目』について
4. グループディスカッション
本日の作業内容説明（事務局・ファシリテーター）
作業①：情報の信頼性を担保する情報を減らすことが出来ると考えられる具体的なケースやシーンについて
 - ・グループディスカッション
 - ・結果発表（休憩）
作業②：『商品情報の管理体制確認項目』をどのように活用できるか、今後の発展可能性について
 - ・グループディスカッション
 - ・結果発表
5. 事務局からの連絡
6. 閉会挨拶（農林水産省 食品企業行動室 神井室長）

配布資料

- 資料1 参加者名簿
- 資料2 第5回「商品情報の効率的なやりとり」研究会
- 資料3 第4回研究会で整理した項目一覧（アンケートを踏まえての修正案）
- 資料4 『商品情報の管理体制項目一覧』
- 資料5 『商品情報の管理体制項目一覧』と協働の着眼点との紐付け
- 資料6 『商品情報の管理体制項目一覧』と協働の着眼点との紐付け・詳細版

平成24年2月2日(木) 14:30~17:30
中央合同庁舎4号館 農林水産省会議室 1220・1221号室

第5回「商品情報の効率的なやりとり」研究会 参加者名簿

No.	企業名
1	味の素株式会社
2	イオン株式会社
3	株式会社イトーヨーカ堂
4	カゴメ株式会社
5	株式会社 生活品質科学研究所
6	太陽化学株式会社
7	合同会社TFMHY研究所
8	株式会社ニチレイフーズ
9	株式会社日清製粉グループ本社
10	株式会社日本アクセス
11	日本HACCPトレーニングセンター
12	富士ゼロックス株式会社
13	三菱化学メディエンス株式会社
14	株式会社ローソン

※企業名五十音順

<オブザーバー>

1	株式会社 日本経済新聞社
---	--------------

<本日も欠席>

1	株式会社アイ・エス・レーティング
2	株式会社内田洋行
3	サントリーホールディングス株式会社
4	株式会社高島屋
5	テーブルマーク株式会社
6	株式会社東急ストア
7	財団法人 東京顕微鏡院
8	東洋冷蔵株式会社
9	株式会社ファミリーマート
10	株式会社みつかん
11	三菱商事株式会社
12	三菱食品株式会社
13	株式会社明治

※企業名五十音順

平成23年度 FCP
「商品情報の効率的なやりとり」研究会

2012年2月

農林水産省

食料産業局 企画課 食品企業行動室

平成23年度研究会の進め方とお守りいただきたい事項

研究会の進め方

- 本研究会への参加は、別添の「商品情報の効率的なやりとり」研究会参加登録申込書に規約同意の上ご記入いただき、FCP事務局までお申し込みください
- 研究会の資料・議事概要については、ホームページ等で原則公表します。その際議事概要等は、発言者が特定できないようにしてから公表いたします
- ただし研究会の議論内容が、企業秘密に触れたり、個人の権利・利益を害する恐れがあると判断した場合には、研究会資料等を非公表とします
- 本研究会では効率的な議論を行うため、研究会開催前のアンケートやヒアリングによって、参加者の意向を伺いながら進めます
- 研究会のアウトプット等は、FCPの成果として公表することを原則とします

お守りいただきたい事項

- ステークホルダー間でのWIN－WINの関係づくりを重視すること
- 建設的・効果的な意見交換に貢献すること
(批判に終始せず、対案を提示するように努めること)
- 個別の組織や団体に対する、誹謗・中傷は行わないこと
(研究会においては、事業者間の利害調整等を行いません)

「商品情報の効率的なやりとり研究会」の背景・目的

【背景】

消費者の食への信頼向上の為に、事業者間でやりとりされる商品に関する情報は増加しており、フードチェーンの各段階で情報のやりとりに関する作業も増加しています。また、同じやりとりの場面でも多様な関係者の間で立場が異なることから、商品情報のやりとりについての考え方は異なる傾向にあり、問題は複雑化しています。

このため、お互いの立場、考え方の違いを認識しつつ、消費者の信頼確保と情報のやりとりの効率化という目的を共有して課題解決に取り組む必要があります。

【目的】

本研究会では「協働の着眼点」にもとづき、消費者を起点として、フードチェーン全体で情報共有の手法を研究することにより、事業規模に関わらず、全てのステークホルダーの間で、商品に関する情報(特に品質情報)が効率的にやりとりされるための論点を整理し、協働での対応方向を研究します。

本研究会では協働の着眼点の「商品等についての情報共有」をベースに、消費者の信頼を確保するために、事業者間の情報のやりとりをいかに効率的に行うかという研究を、参加者による積み上げの協働作業により進めます。

(なお、直接的に仕様書のフォーマットやシステムについて議論することは予定していません。)

本年度の研究内容

昨年度の研究会で立てた仮説

情報管理体制等に関する情報をやりとりすることで、実際にやりとりする情報項目の量・回数(頻度)を減らせるのではないか(代替出来るのではないか)

にもとづいた議論を進め、個別事例の研究を積み上げていきます。

「お取引先様及び社内、品質管理部署と商品取引部署及び関連部署にて、確認項目(検査内容や製造キャパ、対象商品の原料仕入先、等)を互いに共通項目を決めて持ちあう(帳票類そのものではなく、何の帳票もしくは記録があるのか無いのか)ことで、確認時に項目を限定して話をする事が出来る体制にする。」といったアンケート結果を踏まえて検討したものです。

本年度は

- ①昨年度の議論について振り返りを行い、その中でなぜ「情報の信頼性を担保する情報」がやりとりされているかその背景を討議し、フードチェーン全体での相互理解につなげていきます。
- ②昨年度の仮説について、ケーススタディーを広げ、解決手法をブラッシュアップします。
昨年は原産地・配合率を用いて事例研究を行いました。
本年度は新たな商品情報の項目を取り上げ、その項目について「情報の信頼性を担保する情報」に置き換えられる可能性と「情報管理体制」に求められる条件について議論を深めます。
- ③「情報管理体制に関する情報」について、その確認方法について検討を始めます。
「情報管理体制に関する情報」をやりとりすることで、「情報の信頼性を担保する情報」のやりとりの負担を低減できることが見出されていますが、情報管理体制の整備状況について確認する方法を検討します。

(参考)本研究会の経緯(平成22年度 仮説と検証結果)

情報そのものをやりとりする以外の手法は、複数の選択肢があり得るが、参加事業者様から頂いたアンケートの中で有望なものを選び、その仮説について実際に検証を行った。

アンケートの事例(抜粋)

「お取引先様及び社内、品質管理部署と商品取引部署及び関連部署にて、**確認項目(検査内容や製造キャパ、対象商品の原料仕入先、等)**を互いに**共通項目を決めて持ちあう(帳票類そのものではなく、何の帳票もしくは記録があるのか無いのか)**ことで、**確認時に項目を限定して話をする**ことが出来る体制にする。」

仮説と検証結果

情報管理体制等に関する情報をやりとりすることで、実際にやりとりする情報項目の量・回数(頻度)を減らす可能性が認められた(代替出来るのではないか)。

- この際、情報管理体制に求められる条件としては
 - 情報の一元管理(社内体制、情報をストックする仕組み)
 - 規格書の整備
 - 取引先との関係(常に情報のやり取りが出来る関係)
 - トレースが出来る仕組みなどの意見が出された。

本研究会の進め方

本研究会は以下のステップで進めていく予定ですが、参加の皆様のご意見を反映し、柔軟に見直してまいります。

Step1 「情報の信頼性を担保する情報」を要求する背景について討議

H22年度の討議の振り返りと研究会テーマを再確認。また、負担増となっている「信頼性を担保する情報」のやりとりの裏にある背景を討議

Step2 「情報の信頼性を担保する情報」を置き換える「情報管理体制」の抽出と整理

「情報管理体制」の一例（H22年討議まとめ）

- ・情報の一元管理（社内体制、情報をストックする仕組み）
- ・規格書の整備
- ・取引先との関係（常に情報のやり取りが出来る関係）
- ・トレースが出来る仕組み など

Step3 個別事例を用いて「情報管理体制」のケーススタディーを整理

H22年度は、原産地、配合率について試みに討議

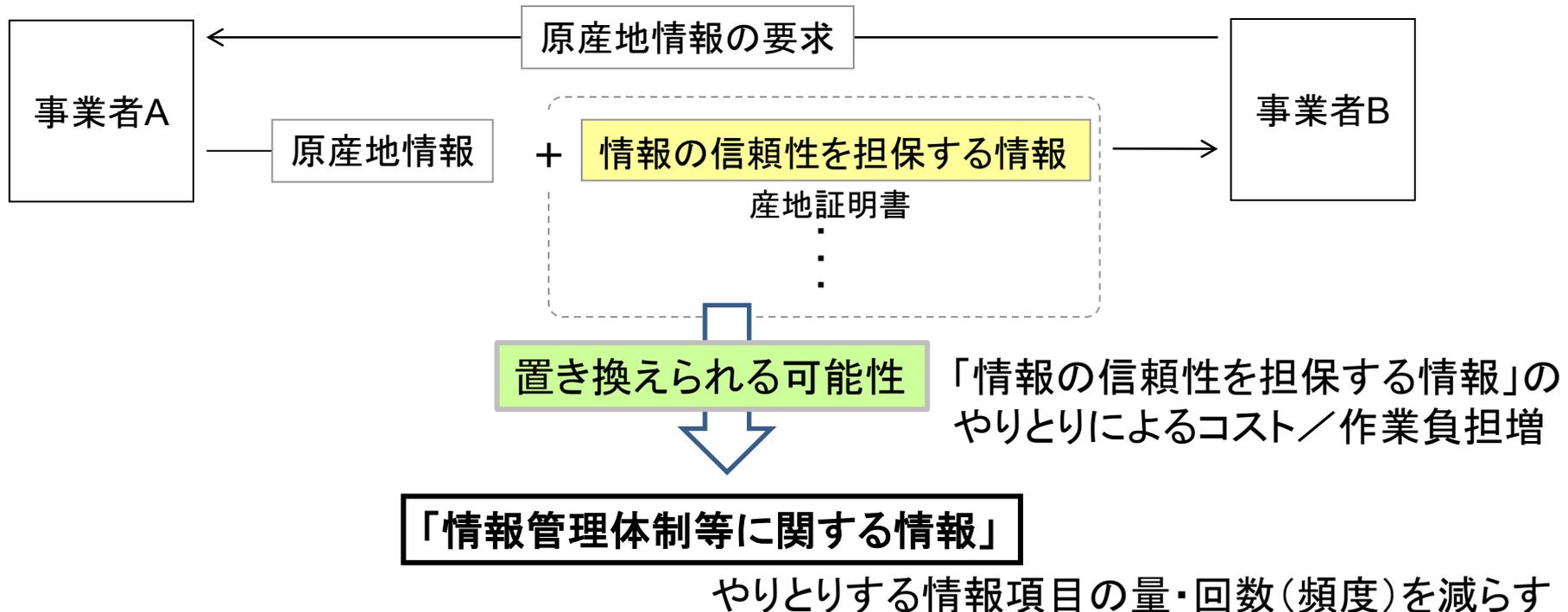
H23年度は、第2回研究会の事前アンケートの結果を踏まえ「原料原産地情報」、「コンタミの可能性を含むアレルギー物質情報」の事例を用いてケーススタディーをすることとしました。

Step4 「情報管理体制」の整備状況の確認方法について討議

「情報管理体制」がどのくらい整備されていれば、「情報の信頼性を担保する情報」から置き換えられるか、またどのような方法で確認できるかについて討議

研究会 議論のポイント

原産地情報についての事例研究より (H22年討議)



「情報管理体制等に関する情報」について議論を深めます。

議論のポイント

- なぜ「情報の信頼性を担保する情報」を要求するかの背景
- 情報管理体制に求められる条件
- 情報管理体制の整備状況をどう確認するか

第4回研究会のまとめ

○協働の着眼点と整理した項目との紐付け(案)を基に、「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」のどのような項目を確認すればいいか
について、協働の着眼点と「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには「情報の管理体制」がどうなっていればいいのかの紐付けについて、ディスカッションしました。

特に確認していただきたい修正箇所として、「商品情報の管理体制」を確認する項目と「協働の着眼点」の紐付けを行った際に、商品情報の管理体制を確認する項目番号6と8が平常時と緊急時のどちらに関連するのか判断が難しかったことから、緊急時として項目を新たに設定することの是非について検討しました。
その結果、緊急時の商品情報のやり取りもあるとのご意見とともに、重み付けとしては望ましいといったレベルで合意されました。

○第3回研究会で整理した商品情報の管理体制確認項目(案)を基に、第2回研究会事前アンケートでいただいた個別事例のうち、
(1)やり取りの頻度の高い項目:原料原産地情報
(2)やり取りに手間の係る項目:コンタミの可能性を含むアレルギー物質情報
といった具体的な事例を用いて、ケーススタディを行ない、内容の不足や不適當な部分を確認しました。

商品の表示の責任がある立場か、製造・卸・小売のいずれの立場か、といった立ち位置が変わることによって求める情報管理体制も、正確性や厳しさが異なることが改めて確認されました。
また、商品情報の管理体制を確認する項目シートは、工場監査の視点を通じた活用や中小企業の教育という可能性も見いだせました。

第5回研究会 本日の作業

1. 『商品情報の管理体制確認項目』について修正後の確認

2. 第5回研究会に向けたアンケートを踏まえたディスカッション

- (1) 『商品情報の管理体制確認項目』を使用することで、情報の信頼性を担保する情報を減らすことが出来ると考えられる具体的なケースやシーンについて
- (2) 『商品情報の管理体制確認項目』をどのように活用できるか、今後の発展の可能性について

『商品情報の管理体制確認項目』 前回研究会の御指摘と対応まとめ

○修正箇所

- ・「情報管理体制」を確認する項目18と45は、違いがわかりにくいいため表現を変えてはどうか。
⇒項目18「商品情報について、管理する項目ごとに商品情報として設定した理由を決めている。」に修正
項目45「商品情報について、管理する項目ごとに担保できる根拠を確認している。」に修正
- ・「情報管理体制」を確認する項目1の状態の文言で「コミットメント」というのは難しいので「約束」の方がわかりやすいのではないか。 ⇒「約束」に変更

○項目6と8を事務局案として平常時(項目6、8)と緊急時(項目6'、8')に分けて整理したことについて

- ・対応が異なるのであれば、緊急時の項目は必要であるが、アクションが一緒ならば統一して構わないのでは。
- ・緊急時は、分けておいた方が良い。
⇒緊急時を想定した時に「緊急時の的確な対応を実施する体制」は必要であるとの考えから項目6'を残すとともに、確認する状態は協働の着眼点の大項目14「緊急時を想定した自社体制の整備」の小項目を参考に設定。
一方、「商品情報について、取得、承認、保管の手順を決める」という内容は、緊急時に確認するものではなく、緊急時に備え通常時に確認しておくべきものとの考えから、項目8'を不要とした。

○「情報管理体制」を確認する項目と、「協働の着眼点」との紐付けについて

- ・「情報管理体制」を確認する項目1と2は、「理念」という単語があるので、協働の着眼点の1や2にぶら下げてはどうか。
⇒協働の着眼点の大項目1、2は企業姿勢に対するものであるため、ぶら下げない方が良く考えます。
- ・「情報管理体制」を確認する項目2は、原材料も含むとすると、協働の着眼点4(2)①にぶら下がるのではないか。
⇒「情報管理体制」を確認する項目2は、商品情報全般に関するものであるため、ぶら下げない方が良く考えます。
- ・「情報管理体制」を確認する項目3、6、18、20は、「社外に提出する際」とあるが、「協働の着眼点」9(1)①④にぶら下がるのではないか。
⇒社内の業務ルールの具体例と捉え、協働の着眼点3(1)②にぶら下げるのが良く考えます。
- ・「情報管理体制」を確認する項目33は、「協働の着眼点」7(2)②にぶら下げるのではないか。
⇒「協働の着眼点」7(2)②は公正な取引に関する内容であるため、ぶら下げない方が良く考えます。

商品情報の管理体制確認項目(案)について、第4回研究会で提案頂いた修正案を御確認頂き、『商品情報の管理体制確認項目』としてまとめることができました。

第5回研究会 本日の作業

1. 『商品情報の管理体制確認項目』について修正後の確認

2. 第5回研究会に向けたアンケートを踏まえたディスカッション

- (1) 『商品情報の管理体制確認項目』を使用することで、情報の信頼性を担保する情報を減らすことが出来ると考えられる具体的なケースやシーンについて
- (2) 『商品情報の管理体制確認項目』をどのように活用できるか、今後の発展の可能性について

第5回研究会に向けたアンケート 概要

(アンケート期間2011.12.26～2012.1.17)

第4回研究会で整理した『商品情報の管理体制確認項目』を今年度の成果物としてまとめるために、次の2点について事前アンケートを行いました。

アンケート(1)

『商品情報の管理体制確認項目』を使用することで、情報の信頼性を担保する情報を減らすことが出来ると考えられる具体的なケースやシーンについて

(前回の研究会でいただいた具体例)

- ・アレルギー物質について、アレルゲンキットでの確認などを行っており、その管理内容がわかっている時に、アレルギー物質に関する商品情報について分析証明書を不要としている
- ・原産地情報について、購入する原料のサプライヤーと契約を結び規格書で情報をやり取りしており、その内容の正確性が高いとわかっている時に、特色ある原材料の産地証明書を不要としている

アンケート(2)

『商品情報の管理体制確認項目』をどのように活用できるか、今後の発展の可能性について

(前回の研究会でいただいた具体例)

- ・工場監査の項目に追加することで、商品情報の管理レベルの確認も出来るようになる
- ・商品情報の管理レベルについて自己宣言する際に用いて、自社の管理体制を評価してもらい、情報のやりとりを効率化できるようにする

第5回研究会に向けたアンケート(1) まとめ

『商品情報の管理体制確認項目』を使用することで、情報の信頼性を担保する情報を減らすことが出来ると考えられる具体的なケースやシーンについてのご意見

(7名の方から御回答頂きました)

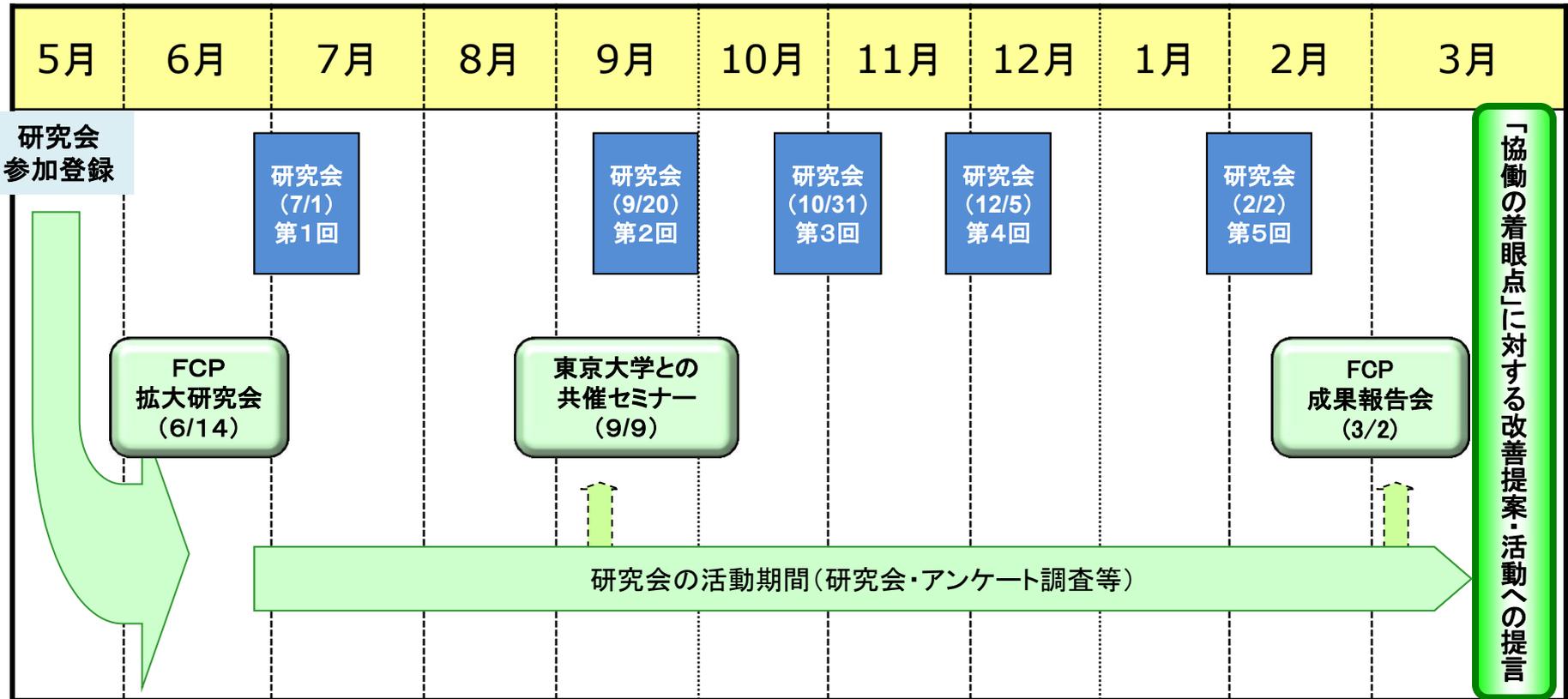
どのような場合に		どのような関係であれば		何を省略できるか
誰が	何をする場合に	誰と	やり取りする者の関係性	(信頼性を担保する情報)
製造メーカー	あらゆる原料情報を確認	原料メーカー	契約し、定期監査する関係で、過去にトラブルなく、定期的な意見交換を行い、緊急時の対応も協力に向けた認識の共有が出来ている+商品情報管理体制のやり取りをしており、商品情報管理について問題ないことを確認している	各種証明書、仕様書中の一部の項目
リテラー	あらゆる商品情報を確認	製造メーカー		
リテラー	あらゆる商品情報を確認	製造メーカー	契約し、定期監査する関係で、過去にトラブルなく、定期的な意見交換を行い、緊急時の対応も協力に向けた認識の共有が出来ている	各種証明書
リテラー		製造メーカー		各種証明書、監査の回数、監査項目、製品受入時の検査
製造メーカー		原料メーカー		
製造メーカー	あらゆる商品情報を確認される際	リテラー	初期の段階で、各種エビデンスを要求された時に、提出と併せて情報管理体制を説明する(体制確認をされる前に説明する)	その後の監査や証明書提出の頻度や回数や省略を求める(相手に検討してもらう)
原料メーカー		製造メーカー		
製造メーカー	アレルギー物質の確認	原料メーカー	アレルギーキットでの確認を行っているなど、原料メーカーのアレルギー物質に対する管理内容が分かっている	分析証明書
リテラー		製造メーカー		
リテラー	商品情報の管理体制だけを見る	製造メーカー	新規や初期の関係もしくは既存の関係でも、他の項目ではなく情報管理体制そのものを確認したいときに独立して使用する	その後の証明書や監査(回数・項目)、検査等の省略や削減を検討する
製造メーカー		原料メーカー		
リテラー	商品情報の信頼性を確認	製造メーカー	契約により、必要時には各種証明書の授受が明記されている。	各種証明書(対象商品の持つリスクの低い項目の証明書の省略は可能)
リテラー	特色ある原産地を確認	製造メーカー	契約し、規格書で情報をやりとりしており、製造メーカーの規格書の正確性が高いと分かっている	原産地証明書
製造メーカー		原料メーカー		
リテラー	農業情報の確認	製造メーカー	契約し、原料購入先が明示されており、その購入先が農産物の購入先の管理が把握されている場合。	原産地証明書、農産物の証明書
製造メーカー		原料メーカー	契約し、農産物の購入先が明示している場合で、産地が生産履歴の管理及び定期的に残留農薬の分析をしており、その小計をいつでも出来る状況の時	農産物の生産履歴証明書

第5回研究会に向けたアンケート(2)まとめ

『商品情報の管理体制確認項目』をどのように活用できるか、今後の発展の可能性について
(7名の方から御回答頂きました)

どのような用途で		活用方法
誰が	何をする場合に	
監査される側	監査が来るとわかった時(初めて)	何か聞かれるかわからない時に自社としてどのような情報を提供できる体制があるのかを監査に来る前に事前に報せることで、監査の時間や確認項目の省力化を実施する
監査する側	初めて監査をする	商品情報の管理体制も合わせて確認することで、情報の信頼性を担保する書類を省いたり、監査頻度を減らすことが出来る可能性がある
自社	株主を含めたステークホルダーへ説明する	商品情報の管理体制をアピールすることで、危機管理下におけるリスクマネジメント含めた企業価値向上の取組みを評価してもらえる
自社	消費者とのコミュニケーション	商品情報の管理体制をアピールすることで、安全・安心懸念の払拭のみならず、効果的なブランドロイヤリティ醸成に繋がる
自社	自社の取組を説明する	商品情報の管理体制をアピールすることで、展示会などで不特定多数の企業に対して、自社の情報管理体制を評価してもらえる
自社	自社の取組を組み立てる	自社の取組を確認して、不足部分等の組み立てを実施する 又、体系化されていない状態を体系化するのに利用する
自社	取引開始前の確認	取引前に商品情報の管理体制として、求める内容を明示 複数商品の取扱いをする場合に都度の情報の信頼性を担保する書類を省くことが出来る
商品を購入される側	取引を開始する場合	商品情報の管理体制があることを説明し、管理情報を具体的に説明 見せることで管理レベルが水準以上にあることを評価してもらい、購入をしてもらう
商品を購入する側	取引を開始する場合	商品情報の管理体制があることを確認し、管理情報を具体的に確認 管理レベルが水準以上にあることを評価し、購入をするための条件の一つとする
製造メーカー	管理書類の削減	商品情報管理体制を確認し、問題ない原料メーカーについては書類の提出を要求しない
原料メーカー	新規製造メーカーと取り組む際	積極的に商品情報管理体制をオープンにし、商品情報管理についての信頼を得る
製造メーカー	新規リテラーと取り組む際	積極的に商品情報管理体制をオープンにし、商品情報管理についての信頼を得る
担保情報を要求される側	回答が難しい商品情報の要求に対応する	担保情報を要求する企業に対して、自社の情報管理レベルを説明することで、担保情報の提出が不要であると理解してもらえる
リテラー	管理書類の削減	商品情報管理体制を確認し、問題ない製造メーカーについては書類の提出を要求しない

研究会の進め方とスケジュール



平成23年度FCP成果報告会を開催致します。

- 日時： 平成24年3月2日(金) 13:30 ~ 17:40(予定) [開場13:00]
場所： 弥生講堂一条ホール／弥生講堂アネックスセイホクギャラリー
東京都文京区弥生1-1-1 東京大学農学部内
- 主な内容： ○基調講演(東京大学食の安全研究センター 中嶋康博 副センター長)
○地域ランチ及び各研究会の活動報告について
○ポスターセッション
○今後のFCPの発展方向について

第4回研究会で整理した項目一覧(アンケートを踏まえての修正案)

項目番号	重要度	商品情報の管理体制	管理体制の状態	(修正後)商品情報の管理体制	(修正後)管理体制の状態
1	望ましい	企業の商品情報管理について、理念を決めている	商品情報管理に対する理念を文書化していないが、経営層が約束している 企業理念と方針を文章化している 商品情報管理に対する理念を、会社ホームページや会社案内などで示している		
2	望ましい	企業の商品情報管理について、管理のルールを決めている	管理する商品情報を明確にしている 商品情報管理の実施手順書がある		
4	必須	商品情報について、管理する項目を決めている	仕様書を持っている 定期的に入手し管理する項目と、その都度入手する項目を分けている 商品情報の項目について、提出先によって管理するレベルを分けている 商品情報の項目について、フードチェーンのどこまで管理するか決めている 管理する項目を、文書化・様式化している		
5	必須	商品情報について、管理する項目ごとに保管する期間を決めている	保管期間を決めた根拠がある 商品の販売期間を考慮し、項目別に商品情報の管理期間を設定している 変更を伴う商品情報の項目について、その変更頻度で保管期間を決めている 商品情報について、項目別に保管期間を決めていることを、管理規程で文書化している		
6	必須	問合せを受けた際、商品情報について、的確な対応を実施する体制を決めている	迅速に対応できる仕組みがある フードチェーンにおける一つ手前の取引先の情報が得られる状態になっている 問合せがあった場合、回答期日の目処を言うことができる	商品情報について、問合せを受けた際、的確な対応を実施する体制を決めている	
8	必須	商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている	商品情報の承認の流れを決めている 商品情報の取得の頻度を決めている 取得・承認・保管の手順を、管理規程で文書化している		
10	必須	商品情報について、保管する方法を決めている	商品情報を管理規程に従って保管している 商品情報の保管方法を、管理規程で文書化している 電子ファイルなどで保管している		
18	望ましい	商品情報について、管理する項目ごとに商品情報として設定した理由を決めている	顧客の求める内容に合わせて、商品情報の項目を設定している 表示の根拠となる商品情報の項目を明確にしている		
20	必須	商品情報について、管理する部署を決めている	社外に提出する商品情報は、専門知識のある担当者が確認している 社外に提出する商品情報の承認者を決めている		
25	必須	商品情報について、工程管理、品質管理、品質保証、原材料管理を行うための体制を決めている(部署の業務分掌の明確化)	品質管理、品質保証の部署が独立している 品質管理、品質保証の部署が、第三者視点で指摘できる		品質管理、品質保証の部門が独立している 品質管理、品質保証の部門が、第三者視点で指摘できる
35	必須	商品情報について、管理する項目ごとに情報セキュリティ※の確保を行っている(機密性、完全性、可用性の維持) ※「情報セキュリティ」とは、「情報の“機密性”、“完全性”及び“可用性”を維持すること」～ ISO/IEC27001(情報技術-セキュリティ技術-情報セキュリティマネジメントシステム-要求事項)より	(可用性について)商品情報について、どこにあるのかをわかっている (完全性について)商品情報の改定履歴、更新履歴がある 商品情報について、改ざんが行なわれていないことを確認している		
40	望ましい	商品情報について、管理する項目ごとに開示と原則非開示の区別を決めている	管理する商品情報の項目を明確にしている 商品情報の項目について、原則非開示としている理由を明確にしている 公開する商品情報の項目を決めている		
45	必須	商品情報について、管理する項目ごとに担保できる根拠を確認している(書類等)	商品情報の項目を確認する際、法規制・商品特性・製造特性の項目と結び付けができる		
33	必須	商品情報に関係する部署の担当者に商品情報について、管理するための教育を行っている(法律等の知識)	商品情報部署の担当者に対して、商品情報を管理する意義を教育している 商品情報部署の担当者に対する教育体制がある 商品情報部署の担当者に対する教育プログラムを持っている 商品情報部署の担当者に対する教育した記録がある 商品情報部署の担当者に対する力量認定を行っている	商品情報を取り扱う部門の担当者に対し、商品情報についての専門知識(法律等の知識)及び管理するための教育を行っている	商品情報部門の担当者に対して、商品情報を管理する意義を教育している 商品情報部門の担当者に対する教育体制がある 商品情報部門の担当者に対する教育プログラムを持っている 商品情報部門の担当者に対する教育した記録がある 商品情報部門の担当者に対する力量認定を行っている
34	望ましい	従業員全員に商品情報について、品質に関する教育を行っている	従業員全員に品質に関する教育体制がある 従業員全員に品質に関する教育した記録がある 従業員全員に品質に関する教育プログラムを持っている 従業員全員に品質に関する力量認定を行っている	商品情報について、従業員全員に品質に関する教育を行っている	
3	必須	社外に提出する際、商品情報について、管理する項目ごとに正確であることを確認している	原料の産地変更の確認を行なっている 製品の規格や工程情報などの確認を行なっている 原料の調達情報と内部管理情報が一致していることを確認している 社外に提出する商品情報は、決められた承認者の承認を取っている 社外に提出する商品情報は、会社別、指定された規格書別、商品別に確認している 商品情報を提出する際、提出先を記録している 複数回確認する体制がある 確認体制の有無を明確にできる 承認者の確認の有無を明確にできる	商品情報について、社外に提出する際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	
36	必須	商品情報について、定期的な更新を行っている	商品情報に関連する書類の更新日を管理している 商品情報に関連する法律について、発布や更新した内容を確認し、商品情報を更新する仕組みがある		
16	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書入手している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーを監査する体制がある		
42	必須	取引先から入手した際、商品情報について、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	
38	必須	商品情報について、管理する項目ごとに原料情報との紐付けを実施できる	商品情報に関連する情報について、フードチェーンにおける一つ手前の取引先から得ている 製造記録に原料や製品のロットを記している 商品とその商品情報と紐付けが出来る 社内における原料や製品のロット管理の体制を確認している 社内におけるトレーサビリティの体制を確認している		
6	望ましい	緊急時(事件及び事故発生時)を想定して、商品情報について問合せを受けた際、迅速、円滑かつ適切に対応するための自社内の体制を整備し、また体制の見直しを行っている	緊急時における社内の各担当の責任及び役割をあらかじめ定めている 緊急時において関連する情報を、迅速に収集する体制を整備している 緊急時において関連する情報を、関係者に迅速に伝達する体制を整備している 原因究明が迅速にできるよう、あらかじめ記録を管理している 緊急時に迅速に対応するため、事件性のある食品汚染も想定して、判断基準、対応ルール及び手順をあらかじめ定めている 緊急時対応の経験に基づいて、自社における体制及び取組の見直しを行うこととしている	商品情報について、緊急時(事件及び事故発生時)に問合せを受ける場合を想定して、迅速、円滑かつ適切に対応するための自社内の体制を整備し、また体制の見直しを行っている	

『商品情報の管理体制項目一覧』

項目番号	重要度	商品情報の管理体制	管理体制の状態
1	望ましい	企業の商品情報管理について、理念を決めている	商品情報管理に対する理念を文書化していないが、経営層が約束している 企業理念と方針を文章化している 商品情報管理に対する理念を、会社ホームページや会社案内などで示している
2	望ましい	企業の商品情報管理について、管理のルールを決めている	管理する商品情報を明確にしている 商品情報管理の実施手順書がある
3	必須	商品情報について、管理する項目を決めている	仕様書を持っている 定常的に入手し管理する項目と、その都度入手する項目を分けている 商品情報の項目について、提出先によって管理するレベルを分けている 商品情報の項目について、フードチェーンのどこまで管理するか決めている 管理する項目を、文書化・様式化している
4	必須	商品情報について、管理する項目ごとに保管する期間を決めている	保管期間を決めた根拠がある 商品の販売期間を考慮し、項目別に商品情報の管理期間を設定している 変更を伴う商品情報の項目について、その変更頻度で保管期間を決めている 商品情報について、項目別に保管期間を決めていることを、管理規程で文書化している
5	必須	商品情報について、問合せを受けた際、的確な対応を実施する体制を決めている	迅速に対応できる仕組みがある フードチェーンにおける一つ手前の取引先の情報が得られる状態になっている 問合せがあった場合、回答期日の目処を言うことができる
6	必須	商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている	商品情報の承認の流れを決めている 商品情報の取得の頻度を決めている 取得・承認・保管の手順を、管理規程で文書化している
7	必須	商品情報について、保管する方法を決めている	商品情報を管理規程に従って保管している 商品情報の保管方法を、管理規程で文書化している 電子ファイルなどで保管している
8	望ましい	商品情報について、管理する項目ごとに商品情報として設定した理由を決めている	顧客の求める内容に合わせて、商品情報の項目を設定している 表示の根拠となる商品情報の項目を明確にしている
9	必須	商品情報について、管理する部門を決めている	社外に提出する商品情報は、専門知識のある担当者が確認している 社外に提出する商品情報の承認者を決めている
10	必須	商品情報について、工程管理、品質管理、品質保証、原材料管理を行うための体制を決めている(部門の業務分掌の明確化)	品質管理、品質保証の部門が独立している 品質管理、品質保証の部門が、第三者視点で指摘できる
11	必須	商品情報について、管理する項目ごとに情報セキュリティ※の確保を行っている(機密性、完全性、可用性の維持) ※「情報セキュリティ」とは、「情報の“機密性”、“完全性”及び“可用性”を維持すること」 ～ ISO/IEC27001(情報技術-セキュリティ技術-情報セキュリティマネジメントシステム-要求事項)より	(可用性について)商品情報について、どこにあるのかをわかっている (完全性について)商品情報の改定履歴、更新履歴がある 商品情報について、改ざんが行なわれていないことを確認している
12	望ましい	商品情報について、管理する項目ごとに開示と原則非開示の区別を決めている	管理する商品情報の項目を明確にしている 商品情報の項目について、原則非開示としている理由を明確にしている 公開する商品情報の項目を決めている
13	必須	商品情報について、管理する項目ごとに担保できる根拠を確認している(書類等)	商品情報の項目を確認する際、法規制・商品特性・製造特性の項目と結び付けができる 商品情報部門の担当者に対して、商品情報を管理する意義を教育している 商品情報部門の担当者に対する教育体制がある 商品情報部門の担当者に対する教育プログラムを持っている 商品情報部門の担当者に対する教育した記録がある 商品情報部門の担当者に対する力量認定を行っている
14	必須	商品情報を取り扱う部門の担当者に対し、商品情報についての専門知識(法律等の知識)及び管理するための教育を行っている	従業員全員に品質に関する教育体制がある 従業員全員に品質に関する教育した記録がある 従業員全員に品質に関する教育プログラムを持っている 従業員全員に品質に関する力量認定を行っている
15	望ましい	商品情報について、従業員全員に品質に関する教育を行っている	原料の産地変更の確認を行なっている 製品の規格や工程情報などの確認を行なっている 原料の調達情報と内部管理情報が一致していることを確認している 社外に提出する商品情報は、決められた承認者の承認を取っている 社外に提出する商品情報は、会社別、指定された規格書別、商品別に確認している 商品情報を提出する際、提出先を記録している 複数回確認する体制がある 確認体制の有無を明確にできる 承認者の確認の有無を明確にできる
16	必須	商品情報について、社外に提出する際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報に関連する書類の更新日を管理している 商品情報に関連する法律について、発布や更新した内容を確認し、商品情報を更新する仕組みがある
17	必須	商品情報について、定期的な更新を行っている	原料メーカーから規格書を入手している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーを監査する体制がある
18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる
19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報に関連する情報について、フードチェーンにおける一つ手前の取引先から得ている 製造記録に原料や製品のロットを記している 商品とその商品情報と紐付けが出来る 社内における原料や製品のロット管理の体制を確認している 社内におけるトレーサビリティの体制を確認している
20	必須	商品情報について、管理する項目ごとに原料情報との紐付けを実施できる	緊急時における社内の各担当の責任及び役割をあらかじめ定めている 緊急時において関連する情報を、迅速に収集する体制を整備している 緊急時において関連する情報を、関係者に迅速に伝達する体制を整備している 原因究明が迅速にできるよう、あらかじめ記録を管理している 緊急時に迅速に対応するため、事件性のある食品汚染も想定して、判断基準、対応ルール及び手順をあらかじめ定めている 緊急時対応の経験に基づいて、自社における体制及び取組の見直しを行うこととしている
21	望ましい	商品情報について、緊急時(事件及び事故発生時)に問合せを受ける場合を想定して、迅速、円滑かつ適切に対応するための自社内の体制を整備し、また体制の見直しを行っている	

協働の着眼点			旧 番号	項目 番号	重要度	「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、 「情報管理体制」がどうなっていれば良いか	それはどのような状態であれば良いか	
大項目	中項目	小項目						
3. 【安全かつ適切な食品の提供をするための体制(※16)整備】安全かつ適切な食品を提供し、また危害(※21)の発生を防止するための体制を整備している	(1)【方針及び業務ルール(※13)の策定及び更新】	①企業理念または方針の中に、安全かつ適切な食品の提供に取り組む姿勢を盛り込んでいる	1	1	望ましい	企業の商品情報管理について、理念を決めている	商品情報管理に対する理念を文書化していないが、経営層が約束している 企業理念と方針を文章化している 商品情報管理に対する理念を、会社ホームページや会社案内などで示している	
			2	2	望ましい	企業の商品情報管理について、管理のルールを決めている	管理する商品情報を明確にしている 商品情報管理の実施手順書がある	
			4	3	必須	商品情報について、管理する項目を決めている	仕様書を持っている 定期的に入手し管理する項目と、その都度入手する項目を分けている 商品情報の項目について、提出先によって管理するレベルを分けている 商品情報の項目について、フードチェーンのどこまで管理するか決めている 管理する項目を、文書化・様式化している	
			5	4	必須	商品情報について、管理する項目ごとに保管する期間を決めている	保管期間を決めた根拠がある 商品の販売期間を考慮し、項目別に商品情報の管理期間を設定している 変更を伴う商品情報の項目について、その変更頻度で保管期間を決めている 商品情報について、項目別に保管期間を決めていることを、管理規程で文書化している	
			6	5	必須	商品情報について、問合せを受けた際、的確な対応を実施する体制を決めている	迅速に対応できる仕組みがある フードチェーンにおける一つ手前の取引先の情報が得られる状態になっている 問合せがあった場合、回答期日の目処を言うことができる	
			8	6	必須	商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている	商品情報の承認の流れを決めている 商品情報の取得の頻度を決めている 取得・承認・保管の手順を、管理規程で文書化している	
			10	7	必須	商品情報について、保管する方法を決めている	商品情報を管理規程に従って保管している 商品情報の保管方法を、管理規程で文書化している 電子ファイルなどで保管している	
			18	8	望ましい	商品情報について、管理する項目ごとに商品情報として設定した理由を決めている	顧客の求める内容に合わせて、商品情報の項目を設定している 表示の根拠となる商品情報の項目を明確にしている	
			20	9	必須	商品情報について、管理する部署を決めている	社外に提出する商品情報は、専門知識のある担当者が確認している 社外に提出する商品情報の承認者を決めている	
			25	10	必須	商品情報について、工程管理、品質管理、品質保証、原材料管理を行うための体制を決めている(部署の業務分掌の明確化)	品質管理、品質保証の部門が独立している 品質管理、品質保証の部門が、第三者視点で指摘できる	
			35	11	必須	商品情報について、管理する項目ごとに情報セキュリティ※の確保を行っている(機密性、完全性、可用性の維持) ※「情報セキュリティ」とは、「情報の“機密性”、“完全性”及び“可用性”を維持すること」 ～ ISO/IEC27001(情報技術-セキュリティ技術-情報セキュリティマネジメントシステム-要求事項)より	(可用性について)商品情報について、どこにあるのかをわかっている (完全性について)商品情報の改定履歴、更新履歴がある 商品情報について、改ざんが行なわれていないことを確認している	
			40	12	望ましい	商品情報について、管理する項目ごとに開示と原則非開示の区別を決めている	管理する商品情報の項目を明確にしている 商品情報の項目について、原則非開示としている理由を明確にしている 公開する商品情報の項目を決めている	
			45	13	必須	商品情報について、管理する項目ごとに担保できる根拠を確認している(書類等)	商品情報の項目を確認する際、法規制・商品特性・製造特性の項目と結び付けができる 商品情報部門の担当者に対して、商品情報を管理する意義を教育している 商品情報部門の担当者に対する教育体制がある 商品情報部門の担当者に対する教育プログラムを持っている 商品情報部門の担当者に対する教育した記録がある 商品情報部門の担当者に対する力量認定を行っている	
	(2)【方針の周知(※14)及び業務ルールの教育(※18)体制の整備】	①安全かつ適切な食品の提供のための方針を従業員に周知徹底している	33	14	必須	商品情報を取り扱う部門の担当者に対し、商品情報についての専門知識(法律等の知識)及び管理するための教育を行っている	従業員全員に品質に関する教育体制がある 従業員全員に品質に関する教育した記録がある 従業員全員に品質に関する教育プログラムを持っている 従業員全員に品質に関する力量認定を行っている	
			34	15	望ましい	商品情報について、従業員全員に品質に関する教育を行っている	従業員全員に品質に関する教育体制がある 従業員全員に品質に関する教育した記録がある 従業員全員に品質に関する教育プログラムを持っている 従業員全員に品質に関する力量認定を行っている	
	(3)【業務の適切な実施を確認する体制の整備】	①業務ルールに基づいて業務が行われているかについて、日常的に確認を行っている	3	16	必須	商品情報について、社外に提出する際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	原料の産地変更の確認を行なっている 製品の規格や工程情報などの確認を行なっている 原料の調達情報と内部管理情報が一致していることを確認している 社外に提出する商品情報は、決められた承認者の承認を取っている 社外に提出する商品情報は、会社別、指定された規格書別、商品別に確認している 商品情報を提出する際、提出先を記録している 複数回確認する体制がある 確認体制の有無を明確にできる 承認者の確認の有無を明確にできる	
			36	17	必須	商品情報について、定期的な更新を行っている	商品情報に関連する書類の更新日を管理している 商品情報に関連する法律について、発布や更新した内容を確認し、商品情報を更新する仕組みがある	
	4. 【調達における取組】安全かつ適切な食品、原材料や包装資材(以下、「調達物資(※25)」)というを使用して食品を製造(※26)するための、調達における取組を行っている	(1)【調達先の評価及び選定】	①調達する食品及び調達物資の調達先を、評価及び選定している	16	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書入手している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーを監査する体制がある
		(2)【調達物資の安全性及び適切性の確認】	②調達物資の受入時に検査を行っている	42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる
	5. 【製造における取組】●安全かつ適切であり、表示が適切で、また品質(※5)が維持された食品を販売するための、製造における取組を行っている	(2)【適切な表示の実施】◆	②原材料の情報及び製造した食品の情報のリンクを適切に行っている◆	38	20	必須	商品情報について、管理する項目ごとに原料情報との紐付けを実施できる	商品情報に関連する情報について、フードチェーンにおける一つ手前の取引先から得ている 製造記録に原料や製品のロットを記している 商品とその商品情報と紐付けが出来る 社内における原料や製品のロット管理の体制を確認している 社内におけるトレーサビリティの体制を確認している
				6	21	望ましい	商品情報について、緊急時(事件及び事故発生時)に問合せを受ける場合を想定して、迅速、円滑かつ適切に対応するための自社内の体制を整備し、また体制の見直しを行っている	緊急時における社内の各担当の責任及び役割をあらかじめ定めている 緊急時において関連する情報を、迅速に収集する体制を整備している 緊急時において関連する情報を、関係者に迅速に伝達する体制を整備している 原因究明が迅速にできるよう、あらかじめ記録を管理している 緊急時に迅速に対応するため、事件性のある食品汚染も想定して、判断基準、対応ルール及び手順をあらかじめ定めている 緊急時対応の経験に基づいて、自社における体制及び取組の見直しを行うこととしている

無印: 製造・卸売・小売共通、◆: 製造・小売共通、▲: 製造・卸売共通、●: 製造のみ

『商品情報の管理体制項目一覧』と協働の着眼点との紐付け・詳細版

		協働の着眼点		旧番号	項目番号	重要度	「情報の信頼性を担保する情報」を置き換えるためには、「情報管理体制」がどうなっていればいいのか	それどのような状態であれば良いか		
		大項目	中項目	小項目						
社内に関するコミュニケーション	1. 【お客様(※1)を基本とする企業姿勢の明確化】お客様に安全かつ適切な食品(※〜4)を提供(※8)するため、お客様を基本として考える企業姿勢を明確にしている	(1)【経営姿勢の社内外への明示】	①経営者が、お客様を基本とする基本的考え方に基いて、安全かつ適切な食品を提供する責任を認識しており、その姿勢が社内外に示されている	①経営者が、お客様を基本とする基本的考え方に基いて、安全かつ適切な食品を提供する責任を認識しており、その姿勢が社内外に示されている						
			②【基本方針(※12)の保持】	①基本方針(※12)の保持						
			③【社内の情報共有及び連携体制の整備】	①社内での調達から販売に至るまでの全てのプロセスにおいて、情報共有及び連携体制を整備している						
		(2)【遵守事項の明確化及び遵守の確保体制の整備】	①法令遵守に真摯に取り組む方針を示している	①法令遵守に真摯に取り組む方針を示している						
			②社会的責任に真摯に対応する方針を示している	②社会的責任に真摯に対応する方針を示している						
			③責任者を明確にして、遵守事項の管理及び遵守の確保を行っている	③責任者を明確にして、遵守事項の管理及び遵守の確保を行っている						
		(3)【従業員教育】	①従業員教育	①従業員教育						
			②安全かつ適切な食品の提供の取組を推進している	②安全かつ適切な食品の提供の取組を推進している						
			③従業員教育	③従業員教育						
		2. 【コンプライアンス(※9)の徹底】お客様を信頼するため、社内コンプライアンスを徹底している	(1)【方針及び業務ルール(※13)の策定及び更新】	①企業理念または方針の中に、安全かつ適切な食品の提供に取り組む姿勢を盛り込んでいる	①企業理念または方針の中に、安全かつ適切な食品の提供に取り組む姿勢を盛り込んでいる	1	1	望ましい	企業の商品情報管理について、理念を決めている	商品情報管理に対する理念を文書化していないが、経営層が約束している 企業理念と方針を文書化している 商品情報管理に対する理念を、会社ホームページや会社内などで示している
				②安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールを定めている	②安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールを定めている	2	2	望ましい	企業の商品情報管理について、管理のルールを決めている	管理する商品情報の項目について、安全な項目を決定している 商品情報管理の実施手順書がある
				③食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	③食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	4	3	必須	商品情報について、管理する項目を決めている	管理する商品情報の項目について、食品の安全性に関する項目と、その顧客入手する項目を分けている フードチェーンにおける一つ手前の取引先の情報が得られる状態になっている 商品情報の項目について、提出先によって管理するしるを分けている 商品情報の項目について、フードチェーンのどこまで管理するか決めている 管理する項目を、文書化・様式化している
				④継続的に業務ルールの見直し及び改善を行っている	④継続的に業務ルールの見直し及び改善を行っている	5	4	必須	商品情報について、管理する項目ごとに保管する期間を決めている	保管期間を決めた根拠がある 商品の販売期間を考慮し、項目別に商品情報の管理期間を設定している 変更を伴う商品情報の項目について、その変更程度で保管期間を決めている
				⑤食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	⑤食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	6	5	必須	商品情報について、問合せを受けた際、的確な対応を実施する体制を決めている	商品情報について、項目別に保管期間を決めていることを、管理規程で文書化している 迅速に対応できる仕組みがある フードチェーンにおける一つ手前の取引先の情報が得られる状態になっている 問合せがあった場合、回答項目の目録を言うことが出来る
				⑥継続的に業務ルールの見直し及び改善を行っている	⑥継続的に業務ルールの見直し及び改善を行っている	8	6	必須	商品情報について、取得・承認・保管の手順を決めている	商品情報の承認の流れを決めている 取得・承認・保管の手順を、管理規程で文書化している
				⑦食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	⑦食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	10	7	必須	商品情報について、保管する方法を決めている	商品情報を管理規程に従って保管している 商品情報の保管方法を、管理規程で文書化している 電子ファイルなどで保管している
⑧食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	⑧食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している			18	8	望ましい	商品情報について、管理する項目ごとに商品情報として設定した理由を決めている	顧客の求める内容に合わせて、商品情報の項目を設定している 表示の信頼となる商品情報の項目を明確にしている		
⑨食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	⑨食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している			20	9	必須	商品情報について、管理する部署を決めている	社内に提出する商品情報は、専門知識のある担当者が確認している 社内に提出する商品情報の承認者を決めている		
⑩食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	⑩食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している			25	10	必須	商品情報について、工程管理、品質管理、品質保証、原材料管理を行うための体制を決めている(部署の業務分担の明確化)	品質管理、品質保証の部門が独立している 品質管理、品質保証の部門が、第三者視点で指摘できる		
⑪食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	⑪食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している			35	11	必須	商品情報について、管理する項目ごとに情報セキュリティ※の確保を行っている(機密性、完全性、可用性の確保) ※(情報セキュリティ)とは、「情報の“機密性”、“完全性”及び“可用性”を維持すること」 ～ISO/IEC27001(情報技術-セキュリティ技術-情報セキュリティマネジメントシステム-要求事項)	(可用性について)商品情報について、どこにあるかをわかっている (完全性について)商品情報の改定履歴、更新履歴がある 商品情報について、改定が行なわれていることを確認している		
⑫食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	⑫食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している			40	12	望ましい	商品情報について、管理する項目ごとに開示と原則開示の区別を決めている	管理する商品情報の項目を明確にしている 商品情報の項目について、原則非開示としている理由を明確にしている		
⑬食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している	⑬食品の安全性及び適切性に関する新しい情報を常に収集している			45	13	必須	商品情報について、管理する項目ごとに担保できる根拠を確認している(書類等)	公開する商品情報の項目を決めている 商品情報の項目を確認する際、法規制・商品特性・製造特性の項目と結び付けができる		
3. 【安全かつ適切な食品の提供するための体制(※16)整備】安全かつ適切な食品を提供し、また危害(※21)の発生を防止するための体制を整備している	(2)【方針の周知(※14)及び業務ルールの教育(※18)体制の整備】			①安全かつ適切な食品の提供のための方針を従業員に周知徹底している	①安全かつ適切な食品の提供のための方針を従業員に周知徹底している	33	14	必須	商品情報を取り扱う部門の担当者に対し、商品情報についての専門知識(法律等の知識)及び管理するための教育を行っている	商品情報部門の担当者に対して、商品情報を管理する意義を教育している 商品情報部門の担当者に対する教育体制がある 商品情報部門の担当者に対する教育プログラムを持っている 商品情報部門の担当者に対する教育した記録がある 商品情報部門の担当者に対する力量認定を行っている
				②安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールを従業員に教育する体制を整備している	②安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールを従業員に教育する体制を整備している	34	15	望ましい	商品情報について、従業員全員に品質に関する教育を行っている	従業員全員に品質に関する教育体制がある 従業員全員に品質に関する教育した記録がある 従業員全員に品質に関する教育プログラムを持っている 従業員全員に品質に関する力量認定を行っている
				③製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	③製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	3	16	必須	商品情報について、社内に提出する際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	原料の産地変更の確認を行なっている 製品の規格や工程情報などの確認を行なっている 原料の調達情報と内部管理情報が一致していることを確認している 社内に提出する商品情報は、決められた承認者の承認を取っている 社内に提出する商品情報は、会社別、指定された規格書別、商品別に確認している
		④製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	④製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	36	17	必須	商品情報について、定期的な更新を行っている	商品情報を提出する際、提出先を記録している 複数回確認する体制がある 確認体制の有無を確認にできる 承認者の確認の有無を明確にできる 商品情報に関連する書類の更新日を管理している 商品情報に関連する法律について、常に更新した内容を確認し、商品情報を更新する仕組み		
		⑤製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑤製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	4	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
		⑥製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑥製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
		⑦製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑦製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	16	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
		⑧製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑧製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
		⑨製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑨製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	16	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
		⑩製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑩製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
		⑪製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑪製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	16	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
		⑫製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑫製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
		⑬製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑬製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	16	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
		⑭製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑭製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
		4. 【調達における取組】安全かつ適切な食品、原材料や包装資材(以下、「調達物資(※22)」)を調達して食品を製造(※26)するための、調達における取組を行っている	(3)【業務の適切な実施を確認する体制の整備】	①調達に関する要求事項または受入基準を定めている	①調達に関する要求事項または受入基準を定めている	3	16	必須	商品情報について、社内に提出する際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	原料の産地変更の確認を行なっている 製品の規格や工程情報などの確認を行なっている 原料の調達情報と内部管理情報が一致していることを確認している 社内に提出する商品情報は、決められた承認者の承認を取っている 社内に提出する商品情報は、会社別、指定された規格書別、商品別に確認している
				②調達物資の受入時に検査を行っている	②調達物資の受入時に検査を行っている	36	17	必須	商品情報について、定期的な更新を行っている	商品情報を提出する際、提出先を記録している 複数回確認する体制がある 確認体制の有無を確認にできる 承認者の確認の有無を明確にできる 商品情報に関連する書類の更新日を管理している 商品情報に関連する法律について、常に更新した内容を確認し、商品情報を更新する仕組み
③調達物資の受入時に検査を行っている	③調達物資の受入時に検査を行っている			4	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
④調達物資の受入時に検査を行っている	④調達物資の受入時に検査を行っている			42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
⑤調達物資の受入時に検査を行っている	⑤調達物資の受入時に検査を行っている			16	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
⑥調達物資の受入時に検査を行っている	⑥調達物資の受入時に検査を行っている			42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
⑦調達物資の受入時に検査を行っている	⑦調達物資の受入時に検査を行っている			16	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
⑧調達物資の受入時に検査を行っている	⑧調達物資の受入時に検査を行っている			42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
⑨調達物資の受入時に検査を行っている	⑨調達物資の受入時に検査を行っている			16	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
⑩調達物資の受入時に検査を行っている	⑩調達物資の受入時に検査を行っている			42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
⑪調達物資の受入時に検査を行っている	⑪調達物資の受入時に検査を行っている			16	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
⑫調達物資の受入時に検査を行っている	⑫調達物資の受入時に検査を行っている			42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
⑬調達物資の受入時に検査を行っている	⑬調達物資の受入時に検査を行っている			16	18	必須	商品情報について、原料メーカーに関連する情報の管理体制があることを確認している(確認を行う担当者及びその手順)	原料メーカーから規格書を手入している 原料メーカーと連絡を取る体制がある 原料メーカーと監査する体制がある		
⑭調達物資の受入時に検査を行っている	⑭調達物資の受入時に検査を行っている			42	19	必須	商品情報について、取引先から入手した際、管理する項目ごとに正確であることを確認している	商品情報を取引先から入手した際、内容を確認できる仕組みがある 商品情報を取引先から入手した際、製品と紐付けできる		
5. 【製造における取組】安全かつ適切であり、表示が適切で、また品質(※5)が維持された食品を販売するための、製造における取組を行っている	(1)【製造工程の管理】			①食品製造用の設備及び器具の食品接触面を清潔に保っている	①食品製造用の設備及び器具の食品接触面を清潔に保っている	38	20	必須	商品情報について、管理する項目ごとに原料情報との紐付けを実施できる	商品情報に関連する情報について、フードチェーンにおける一つ手前の取引先から得られる 製造記録に原料や製品のロットを記している 商品とその商品情報と紐付け付出来る 社内における原料や製品のロット管理の体制を確認している 社内におけるレサビリティの体制を確認している
				②食品製造に使用する水は飲用適(※29)であり、安全な方法で処理及び維持管理している	②食品製造に使用する水は飲用適(※29)であり、安全な方法で処理及び維持管理している					
		③食品に適切な加熱、冷却、乾燥及び包装を適切な条件下で行えるよう管理している	③食品に適切な加熱、冷却、乾燥及び包装を適切な条件下で行えるよう管理している							
		④異物混入の防止、異物の検出及び異物の除去に取り組んでいる	④異物混入の防止、異物の検出及び異物の除去に取り組んでいる							
		⑤製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑤製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている							
		⑥製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑥製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている							
		⑦製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑦製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている							
		⑧製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑧製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている							
		⑨製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑨製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている							
		⑩製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑩製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている							
		⑪製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑪製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている							
		⑫製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑫製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている							
		⑬製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑬製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている							
		⑭製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている	⑭製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている							
		6. 【販売(※7)における取組】販売先が、安全かつ適切な食品の品質を維持して販売するための、販売における取組を行っている	(1)【販売先との公正な取引(※35)】取引先と、持続性があり、かつ緊張感のある関係を構築するため、公正な取引を行っている	①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引するための業務ルールを定めている	①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引するための業務ルールを定めている	7	35	望ましい	商品情報(※7)における取組	商品情報(※7)における取組
				②取引先との公正な取引のための業務ルールを社内周知徹底している	②取引先との公正な取引のための業務ルールを社内周知徹底している					
③公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている	③公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている									
④公正な取引のための業務ルールの改善を行っている	④公正な取引のための業務ルールの改善を行っている									
⑤取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑤取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑥取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑥取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑦取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑦取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑧取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑧取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑨取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑨取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑩取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑩取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑪取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑪取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑫取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑫取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑬取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑬取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑭取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑭取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
7. 【お客様とのコミュニケーション】お客様に安全かつ適切な食品を安定的に提供していただくため、公正な取引及び円滑な情報共有に基づいた、取引先(※36)との持続性のある関係のための体制を整備している	(1)【業務ルールの策定】			①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引するための業務ルールを定めている	①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引するための業務ルールを定めている	8	36	望ましい	商品情報(※7)における取組	商品情報(※7)における取組
				②取引先との公正な取引のための業務ルールを社内周知徹底している	②取引先との公正な取引のための業務ルールを社内周知徹底している					
		③公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている	③公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている							
		④公正な取引のための業務ルールの改善を行っている	④公正な取引のための業務ルールの改善を行っている							
		⑤取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑤取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑥取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑥取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑦取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑦取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑧取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑧取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑨取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑨取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑩取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑩取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑪取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑪取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑫取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑫取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑬取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑬取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑭取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑭取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		8. 【取引先との公正な取引(※35)】取引先と、持続性があり、かつ緊張感のある関係を構築するため、公正な取引を行っている	(1)【業務ルールの策定】	①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引するための業務ルールを定めている	①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引するための業務ルールを定めている	9	37	望ましい	商品情報(※7)における取組	商品情報(※7)における取組
				②取引先との公正な取引のための業務ルールを社内周知徹底している	②取引先との公正な取引のための業務ルールを社内周知徹底している					
③公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている	③公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている									
④公正な取引のための業務ルールの改善を行っている	④公正な取引のための業務ルールの改善を行っている									
⑤取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑤取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑥取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑥取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑦取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑦取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑧取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑧取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑨取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑨取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑩取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑩取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑪取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑪取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑫取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑫取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑬取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑬取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
⑭取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑭取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している									
9. 【お客様とのコミュニケーション】お客様に安全かつ適切な食品を安定的に提供していただくため、公正な取引及び円滑な情報共有に基づいた、取引先(※36)との持続性のある関係のための体制を整備している	(1)【業務ルールの策定】			①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引するための業務ルールを定めている	①取引先との取引条件の設定や契約等に関して公正な取引するための業務ルールを定めている	10	38	望ましい	商品情報(※7)における取組	商品情報(※7)における取組
				②取引先との公正な取引のための業務ルールを社内周知徹底している	②取引先との公正な取引のための業務ルールを社内周知徹底している					
		③公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている	③公正な取引の実施を確認する責任者を明確にしている							
		④公正な取引のための業務ルールの改善を行っている	④公正な取引のための業務ルールの改善を行っている							
		⑤取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑤取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑥取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑥取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑦取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑦取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑧取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑧取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑨取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑨取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している							
		⑩取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している	⑩取引先との公正な取引に関する業務ルールを社外へ公開している		</					