



協働の着眼点・ベーシック16の説明

平成30年7月6日

農林水産省
食料産業局食品製造課食品企業行動室
フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局

F C P 活動の基本「協働の着眼点」

消費者の信頼を高めるために着目すべき「**食品事業者の行動のポイント**」
「協働の着眼点」を食品事業者が活用し、自ら透明性を高める努力が、取引先や消費者からの評価に

ベースとなる価値観と行動

1 お客様を基点とする企業姿勢の明確化

2 コンプライアンスの徹底

社内に関するコミュニケーション

取引先に関するコミュニケーション

お客様に関するコミュニケーション

3 安全かつ適切な食品の提供をするための体制整備

7 持続性のある関係のための体制整備

10 お客様とのコミュニケーションのための体制整備

4 調達における取組

8 取引先との公正な取引

11 お客様からの情報の収集、管理及び対応

5 製造における取組【製造】
保管・流通における取組【卸売】
調理・加工における取組【小売】

9 取引先との情報共有、「協働」の取組

12 お客様への情報提供

6 販売における取組

13 食育の推進

緊急時に関するコミュニケーション

14 緊急時を想定した自社体制の整備

15 緊急時の自社と取引先との協力体制の整備

16 緊急時のお客様とのコミュニケーション体制の整備

※ 意欲的な食品事業者が主体的に参画して、食への信頼を向上させるために、実態に即した意見交換を積み上げて作成。（70事業者が参加して、42回の作業グループを開催）

「協働の着眼点」を活用した取組



「協働の着眼点」により、フードチェーン全体の透明性向上へ

「協働の着眼点」作成プロセス

「協働の着眼点」ができるまで

作業グループには、計70社から社員が参加、42回の会議を開催

(観点別36回 + 業種合同6回)

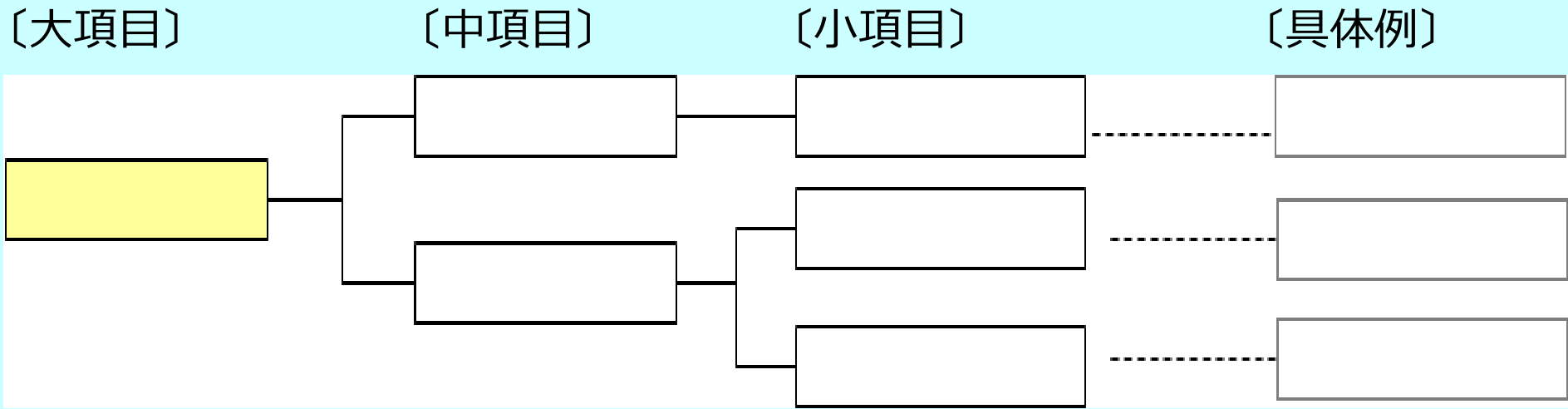
- 食品製造、卸売、小売の業種別、衛生管理、サプライチェーンマネジメント、消費者コミュニケーションの観点別の9グループを編成
- 第一線で活躍する社員延べ400名近くが参画
- 業務実態に則した積み上げの検討作業を展開

〔平成20年度作業グループ〕

業種	観点	開催回数	参加企業数
製造	衛生管理	5	14
	サプライチェーンマネジメント	4	9
	消費者コミュニケーション	5	15
卸売	衛生管理	3	4
	サプライチェーンマネジメント	3	6
	消費者コミュニケーション	3	5
小売	衛生管理	4	5
	サプライチェーンマネジメント	4	7
	消費者コミュニケーション	5	5
合計		36	70

協働の着眼点 [業種別]

- 業種別の「協働の着眼点」は、「大項目」、その下の「中項目」、さらにその下の「小項目」の樹形図。
- 策定作業では、参加者が実際の業務の具体例を棚卸し、これを「小項目」にまとめ、これを課題毎に「中項目」にまとめ、これを取組分野でまとめるという、積み上げの標準化作業を実施。



消費者の信頼向上に向けて共有されるべき食品事業者の取組の分野

食品事業者における課題

食品事業者の課題に対する対応

小項目の具体的実践方法を例示

協働の着眼点 [業種別] 製造版～抜粋～

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
- ②食品製造で使用する水は飲用適であり、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の交差汚染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

(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管理】

- ①機庫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

(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、メンテナンス及びモニタリングを行い、その効果の検証を行っている