

FCP 共通工場監査項目

第1.0版

平成22年 2月22日作成

FCP事務局

目次

- | | |
|-------------------|------|
| 1. FCP 共通工場監査項目概要 | P. 2 |
| (1) 前書き | |
| (2) 特徴 | |
| (3) 補足 | |
| 2. FCP 共通工場監査項目 | P. 5 |

別紙： 協働の着眼点[業種別]製造版 樹形図

● 前書き

「FCP共通工場監査項目 第1.0版」は、平成21年度フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）におけるアセスメント研究会：工場監査項目の標準化・共有化分科会における成果物として策定しました。近年の食品業界における事件・事故の増加とそれに伴う消費者不安の高まりを背景に、自社や取引先の工場監査を実施する機会は増大する傾向にあります。また、各々の企業が実施している監査項目については、その目的や基本的な考え方は共通することが多いものの、その手法、項目等が監査を行う者や場面によって多種多様であり、監査を受ける側、監査を実施する側の双方にとって負担が大きくなっている傾向があります。こういった状況を受けて、当分科会ではFCPに賛同する事業者のうち、監査の効率化に関心のある事業者が集まって研究会を実施し、この成果物を協働で策定しました。監査に関わる事業者同士が、この成果物を活用することによって、相互理解を深めつつ、監査の効率化に役立てていただければ幸いです。また、この成果物は「協働の着眼点」に準じて整理しております。事業者間の共通認識のベース（土台）にたつて、持続的かつ発展的な関係を構築しつつ、消費者の信頼確保に向けての活動に役立てて頂けることを願っております。

なお、多忙な中で貴重な時間を割き研究会の膨大なディスカッションに積極的な参加を頂いた事業者の皆様には厚く感謝を申し上げます。

FCP 事務局

● 特徴

1. FCP「協働の着眼点（第1版）」に準じた記述としております。

→「各監査項目の目的」については「協働の着眼点」を参考して下さい。

2. 各項目の表現はすべて“体言止め”の表現としております。

→そのままチェックシート（○×つけ等）としてご利用頂けます。

3. 抽象的と思われる表現については、基本的に以下の解釈で整理しております。

→言葉の解釈はあくまでFCP共通工場監査項目限定である旨をご了承下さい。

「業務ルール」：業務を遂行するに当たって、円滑に実施できるように定めたルール。

（大項目3「安全かつ適切な食品を提供するための体制整備」内のみを使用しております。）

（FCP共通監査項目 11番、12番、14番※1、18番）

「(個別の)ルール」：個別の業務を遂行するに当たって、円滑に実施できるように定めたマニュアル、作業手順及び基準等。

（FCP共通監査項目 56番、60番、61番、78番、79番、93番、114番）

「マニュアル」：作業の目的及び、作業方法等が記載された書類等。

(FCP 共通工場監査項目 89 番、111 番)

「作業手順」：作業の目的を達成するにあたって、個別の作業を具体的に定めたもの。(作業現場での掲示や、文書化した作業手順書等)

(FCP 共通工場監査項目 9 番、10 番、31 番、52 番、73 番、101 番)

「整備」：(書類等が) 整っている状態であること。

(FCP 共通工場監査項目 9 番、71 番、72 番、85 番、106 番、111 番、115 番、116 番)

「管理」：(書類等が) 整っている状態であるのみならず、更新をしていること。コントロールをしていること。

(FCP 共通工場監査項目 23 番、27 番、80 番、98 番、109 番)

「設定」：業務を遂行するにあたって、ルール、マニュアル、作業手順等を定めること。

(FCP 共通工場監査項目 23 番、25 番等)

※実施状況を“現場確認”することが現実的に難しい場合にも使用(「設定」状況のみの確認)

(FCP 共通工場監査項目 78 番、114 番)

4. ※印や、注釈にて用語の定義、解釈を記載しております。

→各監査項目について、より一層の理解を深めるための参考となります。

※＝「用語の定義」：FCP 共通工場監査項目の全項目に共通する用語の定義

注＝「用語の説明」：該当項目のみに関しての用語の説明

● 補足：工場監査の目的

工場監査というと、「合格点が取れたか?」「前年より点数が上がったか?」「多大なチェック項目をなんとか今年はクリアできた!」などと一喜一憂してしまうもの。ですが、本来の工場監査の目的を見失ってしまつては、せつかくの投入した手間や時間、資金も、何の効果も得られなくなってしまうかもしれません。

人にそれぞれ特徴があるように、食品事業者は多様な商品を製造しており、またその製造方法もさまざまです。似たような商品を製造する場合であっても、自動化の進んだ製造ラインや、むしろ人の手をかけた製法もあります。離乳食・病院食のようなリスクに弱い方たちのための商品もあり、それぞれの現場によって必ず違いがあるものです。ましてや、商品のライフサイクルはますます短くなってきています。マーケットの変化に応じて、製品やそれを作る工場とその抱えるリスクは、常に変化するものであるという事を肝に銘じておかなければなりません。

さらに、工場を管理する人(工場長、現場のライン長等)や、製造ラインで働く人(パートやアルバイトも含む現場従事者)も、未来永劫同じ人がその業務に従事しているわけではありません。どれだけ立派な施設があつても人次第でリスクは大きく変化します。

このように多種多様で変化するリスクを、商品を消費者に届けるまでに適切に低減するためには、それぞれの事業者が自らの商品とその製造現場の情報に基づいて、自律的

にマネジメントをする必要があります。事前に想定されるリスクを把握し、そのための対策をあらかじめ講じることが必要になってきます。

「賞味期限・消費期限が短い製品（チルド品等）を安定的に製造・供給するためには」

「温度変化に弱い製品（冷凍食品）を安定的に製造・供給するためには」

「工場を管理する人の管理方法はどうなっているのだろうか」

「現場では、パートやアルバイトにいたるまでPDC Aが浸透しているだろうか」

定められたことが定められた通りできているか、その管理方法で十分にリスクを低減できているか、そういったことを現場で確認するのが工場監査の目的であります。

つきつめれば、工場監査の最終目標はお客様（消費者）の信頼確保かもしれません。最近、「お客様基点」「コンプライアンス基点」の姿勢が問われるようになってきていますが、その基本はまず製造現場での取り組みを正直に提示することです。

このように考えると、工場監査とは単に監査結果の点数ではなく、取引を通じた事業者間の持続性・信頼性の確保につながるものでなければならぬと気づかされるのではないのでしょうか。製造業者のみならず、卸売業、小売業も含めたサプライチェーンが「消費者の信頼確保」に向けて、共通の目線・認識をもって日々の事業活動に臨んでいただけることを、心から願っております。

：工場監査項目の標準化・共有化 分科会 ファシリテーター 杉浦嘉彦

【協働の着眼点・大項目1】 『お客様を基点とする企業姿勢の明確化』			
(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			
1	経営者または工場長などがお客様を基点とする考えを持っており、その姿勢についての社内外への明示		
【協働の着眼点・大項目2】 『コンプライアンスの徹底』			
(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	法令遵守の取組みの社内外への明示		
(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及び基準を明確にしている			
3	遵守義務のある法令及び基準の明確化		
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			
4	遵守義務のある法令及び基準の更新		
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			
5	遵守事項の管理及び遵守の確認を行う責任者の設置		
(3) 【従業員教育】			
③ 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			
6	従業員のコンプライアンスに対する意識向上活動の実施		
【協働の着眼点・大項目3】 『安全かつ適切な食品の提供をするための体制整備』			
(1) 【方針及び業務ルールの策定及び更新】			
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			
7	安全かつ適切な食品の提供に取り組む姿勢を盛り込んだ企業理念や会社方針等の策定		
8	策定した企業理念や会社方針等の周知の実施		
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			
9	仕様書等（製品仕様書、原材料・資材規格書、製造標準書、作業手順書等）の整備		
10	仕様書等（製品仕様書、原材料・資材規格書、製造標準書、作業手順書等）の必要に応じた更新		
11	開封原料・仕掛品・製品リパックなどの工程戻しの業務ルールの設定		
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			
12	関連法規等の改正に伴う業務ルールの見直しの実施		
13	情報収集のための担当者設置		
(2) 【方針の周知及び業務ルールの教育体制の整備】			
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			
14	教育・研修プラン（※1）の設定と教育の実施		
※1 研修プラン： 一般的な業務ルール、新人教育、階層別教育、衛生に関する教育、製造に関する教育などのプラン			
15	教育・研修の実施記録の保管		
(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			
16	日常的に確認すべき項目の明確化		
17	責任者（現場責任者など）による業務実施記録の確認		
18	業務ルールからの逸脱時の対応方法の明確化、及び逸脱が発生した場合には記録の保管		
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			
19	確認すべき監査項目の明確化		
20	内部監査の実施		
(4) 【方針及び体制の社外への公開】			
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			
21	安全かつ適切な食品を提供するための方針の社内外への明示（※2）		
※2 明示の方法は、各会社による（ホームページ・パンフレットなど）			
(5) 【危害要因の分析及び管理方法の選定】			
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			
22	工程図があり、現場の実態と合っていることの確認		
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			
23	原材料の受け入れから製品の出荷までの重要な問題が発生しそうな点の洗い出しと、管理方法の設定		

【協働の着眼点・大項目4】 『調達における取組』

(3) 【調達物資の保管及び管理】

① 調達物資に応じた条件下で保管及び管理している			
24	防虫・防鼠対策の実施		
25	調達物資（原材料など）の必要に応じた保管条件（※3）の設定		
26	調達物資（原材料など）の必要に応じた保管条件（※3）の遵守		
※3 保管条件とは、「温度管理」「湿度管理」「アレルギー物質を含む特定原材料との交差汚染の防衛措置」「その他製品特性によって定めた項目」など。			
27	不良品、返品との区分管理の実施		
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			
28	温度計の校正の実施		
29	保管施設の清掃の実施		
③ 調達した原材料の使用期限を、設定及び管理している			
30	先入れ、先出しなどの仕組みの設定		

【協働の着眼点・大項目5】 『製造における取組』

(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			
31	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業手順の設定		
32	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の定期的な実施		
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			
33	食品製造で使用する水の供給方法の把握（上水、井水、地下水、貯水タンク、直結など）		
34	食品製造で使用する水の定期的な水質検査の実施		
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			
35	加熱、冷却、乾燥及び包装の管理基準（※4）の設定		
※4 管理基準とは「科学的根拠を持った安全を担保できる基準」を言う。			
36	加熱、冷却、乾燥及び包装の管理記録の保管		
37	加熱、冷却、乾燥及び包装の条件逸脱時の対応記録の保管		
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			
38	備品類の混入防止対策の実施		
39	工場入室時の毛髪・埃除去作業（粘着ローラー、エアシャワーなど）の実施		
40	異物検知時の除去、および再発防止対策の確認		
41	製造工程中におけるカビの付着・結露水・ホコリ等による汚染防止対策の実施		
42	製造工程中の機器・設備の破損やねじ等の脱落がないことの確認		
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			
43	アレルギー物質の把握		
44	交差汚染が起きにくいような、原材料・製品・包材の動線の確保		
⑥ 製造工程中の食品の品質及び衛生検査を行っている			
45	原材料の品質検査（※5）及び必要な場合は衛生検査の実施		
46	最終製品の品質検査（※5）及び必要な場合は衛生検査の実施		
※5 品質検査とは、「製品により本来保持すべき品質を確認するために、目視・官能・理化学分析・微生物分析など、製品に応じて設定する検査」			
47	品質検査記録、衛生検査記録の保管		
48	施設・設備の衛生検査の実施		
(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			
49	科学的根拠に基づいた賞味期限表示・消費期限表示の実施		
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			
50	原材料及び製品に関する表示のための情報入手の実施		
51	製品等のロットごとのサンプルの保管		
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			
52	ラベル表示が正しく行われるための作業手順の設定		
53	印刷機を使用している場合、印刷機の点検の実施		
④ 印字された表示が適切であることを確認している			
54	ラベル表示が正しく行われているかの確認作業の実施		
55	ラベルのサンプルの保管を実施		

(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			
56	保管のルール（直置き禁止、先入れ・先出し、アレルゲン物質区分など）の設定		
② 出荷前に食品の品質検査及び衛生検査を行っている			
57	品質検査（※5）及び必要な場合は衛生検査のルールの設定		
※5 品質検査とは、「製品により本来保持すべき品質を確認するために、目視・官能・理化学分析・微生物分析など、製品に応じて設定する検査」			
58	品質検査（※5）時の判定責任者の設定		
59	品質検査記録、衛生検査記録の保管		
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			
60	保管及び保管状態の点検についてのルールの設定		
61	保管及び保管状態の点検についてのルールの実施		
62	工程・倉庫内における整理整頓の実施（区分管理、先入れ・先出しの実施などを含む）		
63	製品ロットごとに原材料ロットをトレースできる手順の明確化		
64	原材料のロット記録の保管		
65	製品のロット記録の保管		
(4) 【工場での従業員の衛生管理】			
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			
66	健康診断の定期的な実施		
67	検便検査の定期的な実施		
68	入室時の個人衛生状況の確認の実施		
69	個人衛生管理に関する教育の実施		
70	体調不良者への正しい対処の実施		
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			
71	入室時の手洗い設備の整備		
72	トイレの手洗い設備の整備		
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			
73	作業者の衛生的な入室手順の遵守		
74	作業場内での飲食・喫煙の禁止		
75	個人所持品の持ち込みの禁止		
76	指定外の工具・文具の持ち込み制限の実施		
77	食品衛生に関する従業員教育の実施		
78	作業服・靴の運用ルールの設定		
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			
79	加工場内入場者への対応ルールの設定		
80	侵入防止のためのセキュリティー管理（施錠など）の実施		
(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			
81	工場・施設周辺に悪臭・煙・塵埃の発生源がないことの確認		
82	使用する水の定期的な水質検査の実施		
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			
83	施設の清掃・洗浄方法の設定		
84	施設の清掃・洗浄方法の実施		
③ 工場内に換気設備を設置している			
85	空調システムを結露とカビの発生を抑えられるよう整備		
④ 衛生的な作業に十分な照明設備を設置している			
86	照明器具についての破損対策の実施		
87	作業に十分な照度を有する照明の設置		
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			
88	衛生的（消毒作業が容易など）かつ異物混入（塗装など）の原因とならない機器の設置		
89	機械の洗浄マニュアルの設定		
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			
90	装置に適した洗浄機器の設置		
91	メンテナンスのための洗剤・薬剤・用具の保管設備の設置		

(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			
92	有害小動物の外部からの進入防止策の実施		
93	有害小動物の駆除についてのルール（効能、残留性、作業手順など）の設定		
94	有害小動物の駆除作業（専門業者への委託も含む）の定期的な実施		
95	有害小動物の駆除の実施記録の保管		
96	廃棄物保管庫内の清掃の実施		
97	モニタリング結果に基づいたベストコントロールの実施		
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			
98	薬剤類は施錠可能な場所に保管するなどの、定位置管理の実施		
99	薬剤類の管理責任者の設定		
100	薬剤類の使用記録の保管		
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			
101	排水設備ならびに廃棄物保管庫の衛生的な清掃の作業手順の設定		
102	排水設備の定期的な清掃の実施		
103	廃棄物は密閉管理を行い、原材料・半製品・製品とは別区画での保管		
104	排水処理の検査記録の保管		
105	マニフェスト（廃棄物処理業者の記録）の保管		

【協働の着眼点・大項目10】『お客様とのコミュニケーションのための体制整備』

(3) 【情報の収集、管理及びお客様対応体制の整備】			
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			
106	お客様対応窓口と関連部署との連携体制の整備		
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			
107	お客様から収集した個人情報の保護措置の実施		
(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			
108	お客様に情報提供する責任者の設定		

【協働の着眼点・大項目11】『お客様からの情報収集、管理及び対応』

(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			
109	お客様から収集した情報の集約管理		
(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			
110	お客様からの問い合わせに対する正確な情報提供の実施		
② お客様からのクレームに適切に対応している			
111	お客様からのクレームへの対応についてのマニュアルの整備		
112	お客様からのクレームへの対応記録の保管		
113	責任者によるクレーム終了確認の実施		

【協働の着眼点・大項目14】『緊急時を想定した自社体制の整備』

(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			
114	事件・事故などの緊急時の対応ルールの設定		
115	緊急時の社内連絡体制の整備		

【協働の着眼点・大項目15】『緊急時の自社と取引先との協力体制の整備』

(2) 【協力して取り組むための緊急時対応体制の整備】			
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			
116	緊急時の取引先との連絡体制の整備		

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

食への信頼向上のための製造業者の着眼点

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】
- (2)【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
- 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
- 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】
- (2)【遵守事項の明確化及び遵守の確認体制の整備】
- (3)【従業員教育】

- 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
- 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
- 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

社内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)【方針の周知(※14)及び業務ルールの教育(※18)体制の整備】
- (3)【業務の適切な実施を確認する体制の整備】
- (4)【方針及び体制の社外への公開(※15)】
- (5)【危害要因(※22)の分析(※23)及び管理(※24)方法の選定】

- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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

(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

(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◆

(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して●
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●

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▲

(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▲

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

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

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)【業務ルールの策定】
- (2)【業務ルールの周知及び教育体制の整備】
- (3)【公正な取引の確認体制の整備】
- (4)【業務ルールの社外への公開】
- (5)【情報共有の仕組み(※17)の整備】

- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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

- (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

- (1)【商品(※8)等についての情報共有】
- (2)【取引先との協働の取組】

- 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
- 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

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

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)【方針及び業務ルールの策定】◆
- (2)【方針の社内周知及び業務ルールの教育体制の整備】◆
- (3)【情報の収集、管理及びお客様対応体制の整備】
- (4)【情報提供体制の整備】

- 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◆
- 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◆
- 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
- 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】
- (2)【収集した情報の管理】
- (3)【適時、適切なお客様対応】

- 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
- ③お客様以外から幅広く情報及び要望を収集している●
- 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
- 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ている

お客様に関するコミュニケーション

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◆

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
- 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

(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

(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

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

(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