

きょうどう ちゃくがんでん
「協働の着眼点」を活用した
パート・アルバイト向け
食品衛生マニュアル

目次

かいしゃ けいえいほうしん
会社の経営方針とコンプライアンス…p2

ほうれいじ じゅうようせい
会社の方針と法令遵守の重要性について説明しています。

しょくひんえいせい きそちしき
食品衛生の基礎知識…p7

しょくちゅうどくよほう げんそく
食品衛生の基礎知識として「5S」と「食中毒予防の3原則」を説明しています。

せいそうじ やくそくじこう
製造時における約束事項…p11

いじ ていきよう
安全かつ適切で、品質が維持された食品を提供するための約束事項を説明しています。

きんきゅうじ たいおう・・・
緊急時の対応…p25

じけん じこはっせいじ じんそく えんかつ てきせつ
事件および事故発生時に、迅速、円滑かつ適切に対応するために必要な事項を説明しています。

しょくひんじょうほう
食品情報えとせとら…p6,10,16,19,24,27,28

ちしき けんぶん
食品衛生や食品にまつわる知識・見聞を広めるために、知っておくためになる内容を説明しています。

さんこうしりょう
<参考資料>…p29

きょうどう ちゃくがんでん たいおうひょう
本マニュアルと「協働の着眼点」の対応表

※マニュアル中で「協働の着眼点」の項目番号を次のように示しています。

大項目番号 中項目番号 小項目番号

⇒ 1. — (1) — ①

三菱化学メディエンス株式会社

(フード・コミュニケーション・プロジェクト実行可能性調査事業)

会社の経営方針とコンプライアンス

◎会社の経営方針

会社の経営方針は、社会・顧客・消費者に対する自社の姿勢および方向性を示すものです。食品製造事業者においては、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有します。経営方針を実現するためには、従業員一人ひとりが方針を理解し、それに沿った行動をとる事が重要になります。自社の経営方針を確認してみましょう。



「協働の着眼点」関連項目：1.- (1) -①

1.- (3) -①

◎コンプライアンスって何？

コンプライアンスとは、法令や社会規範の遵守の事を指します。つまり、会社及び皆さん一人ひとりが法令に従って行動し、法令を守る事を意味します。また、法令に違反する行為は、会社の信用が失われると共に、皆さんの仕事をも失うことになるかもしれません。実際に、コンプライアンスの違反により社会的信用を失い、倒産した会社もあります。だからコンプライアンスを遵守する事は、重要なのです。



「協働の着眼点」関連項目：2.- (1) -①,②

◎食品製造に関する法令

「協働の着眼点」関連項目：2.-（2）-①

◇農林物資の規格化および品質表示の適正化に関する法律 (JAS法)

JAS規格と品質表示基準に関する法律

農林物資の品質改善や取引の公正化を目的として制定された法律

です。飲食料品の品質や特別な生産方法で作られていることを

保証する「JAS規格制度」と、原材料、原産地など品質に関する

表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなります。



JASマーク：品位、成分、性能等の品質についてのJAS規格を満たす食品や林産物に付されます。



有機JASマーク：有機JAS規格を満たす農産物などに付されます。



特定JASマーク：特別な生産や製造方法についてのJAS規格を満たす食品に付されます。



生産情報公表JASマーク：生産情報公表JAS規格を満たす方法により、給餌や動物用医薬品の投与などの情報が公表されている食品に付されます。

農林水産省ホームページより引用

◇食品安全基本法

食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進する法律

国民の健康保護が最も重要であるという基本理念の下に、食品の安全

性の確保のために必要な措置を講じるとしています。また、国際的動向

や国民の意見を反映した問題（BSE(牛海綿状脳症)や残留農薬の問題など）について、必要な措置を講じるとしています。具体的には、

リスク評価（人の健康に及ぼす影響を評価すること）を行う、食品安全委員会を設置したり、関係者の役割を定めています。

食品安全基本法が定める関係者の役割

- | | |
|---------|--|
| 国 | ：食品の安全性の確保に関する施策を策定・実施する |
| 地方公共団体 | ：国との適切な役割分担を踏まえ施策を策定・実施する |
| 食品関連事業者 | ：食品の安全性に責任を有し必要な措置を講じる
正確かつ適切な情報の提供に努める
国等が実施する施策に協力する |
| 消費者 | ：食品の安全性確保に関し知識と理解を深め、施策について意見を表明し食品の安全性確保に積極的に関わる |

◇食品衛生法

食品の品質基準や加工食品の表示に関する法律

飲食物によっておこる衛生上の危害（食中毒、異物混入等）を防止し、国民の健康を保護する事を目的として制定された法律です。

食品添加物、食品の品質基準、加工食品の表示等について規定しています。その他には、飲食店や食品加工業の営業許可および停止、食中毒に関する届出・調査・報告、乳幼児の使用のおもちゃ等についても規制しています。

◇製造物責任者法（PL法）

消費者が受けた損害を製造者が賠償する事を定めた法律

製造物の欠陥により、消費者の生命・身体等に損害を受けた場合、製造業者が被害者に対して負う損害賠償について定めています。製造業者等が、自ら製造、加工、輸入又は一定の表示をし、引き渡した製造物の欠陥により他人の生命、身体又は財産を侵害したときは、過失の有無にかかわらず、これによって生じた損害を賠償する責任があることを定めています。

◇不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

公正な競争を促すための表示を規定した法律

不当な表示や過大な景品類を規制し、公正な競争を確保する事により、消費者が適正に商品・サービスを選択できる環境を守る事を目的として制定された法律です。

誤認を与える表示には、以下のようなものがあります。

優良誤認：商品やサービスの内容が事実よりも優良であると誤認させる。（品質を誤認させる表示）
（例：外国産を国内産と偽って表示）

有利誤認：商品やサービスの価格が事実よりも有利であると誤認させる。（価格を誤認させる表示）
（例：通常価格を記載せずに、通常より3割引と表示）



◇健康増進法

国民の健康の増進を目的とした法律

現在わが国では、肥満人口の増加や生活習慣病の罹患率も上昇しており、国民の健康が危ぶまれています。そこで本法では、国民の健康増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めると共に、国民の健康増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図るとしています。

- ・ 国民健康、栄養調査の実施
- ・ 生活習慣病の発生状況の把握
- ・ 受動喫煙の防止
- ・ 特別用途表示および栄養表示基準
- ・ 特定給食施設（老健施設、学校給食）における栄養管理

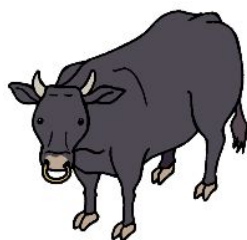


特定保健用食品マーク
消費者庁ホームページ
より引用

◇牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（牛肉トレーサビリティ法）

国内におけるBSE（牛海綿状脳症）の蔓延を防止するための法律

欧米におけるBSE問題により、国内でのBSEの蔓延防止のために制定された法律です。国産の牛肉に関しては、子牛が誕生すると10ケタの個体識別番号を割り当て、生産者、と畜場、販売者はその番号を表示しなければならないと定められています。



個体識別番号 表示例

農林水産省ホームページより引用

食品情報えとせとら1

テーマ：食育について

◇食育が必要とされる背景

- ・食生活において炭水化物の消費が減少し、脂質を過剰摂取する傾向が見られ、従来の日本型食生活と比較して栄養バランスが崩れてきた。
- ・朝食の欠食等の食習慣の乱れが目立つようになり、それに伴う肥満人口の増加、生活習慣病の若年化が見られるようになってきた。
- ・日本は世界最大の食品輸入国である一方で、食べ残し・廃棄が発生しており、資源の浪費・環境への負荷の増大が課題となっている。

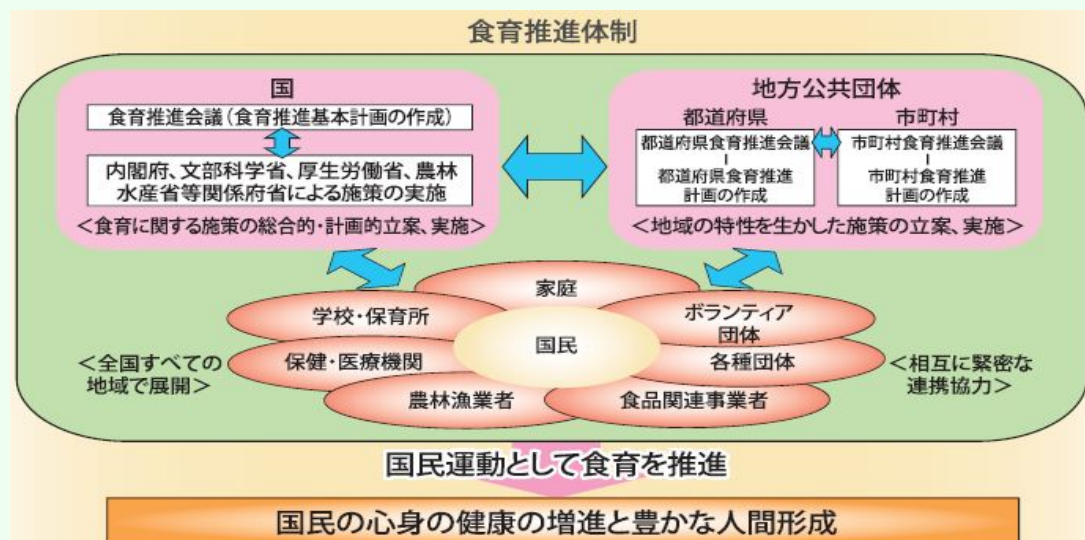
◇食育とは

国民一人ひとりが自らの「食」について考える習慣を身につけ、生涯を通じて健康で安心な食生活を実現することができるよう、食品の安全性、食事と疾病との関係、食品の栄養特性やその組み合わせ方、食文化、地域固有の食材等を適切に理解するために必要な全国的な情報提供活動や地域における実践活動等を行うことです。



◇食育基本法

国民が生涯にわたって健康な心身を培い豊かな人間性を育むことができるよう、食育に関する施策を総合的かつ計画的に進めることを目的として、平成17年7月「食育基本法」が施行されました。



農林水産省ホームページより引用

※食品情報えとせとらでは、食品にまつわるいろいろな情報を掲載しています。食品製造に携わる者として、食品に関する幅広い知識を習得し、食品への関心・理解を深めましょう。

「協働の着眼点」関連項目：13.- (1) -①
13.- (2) -①

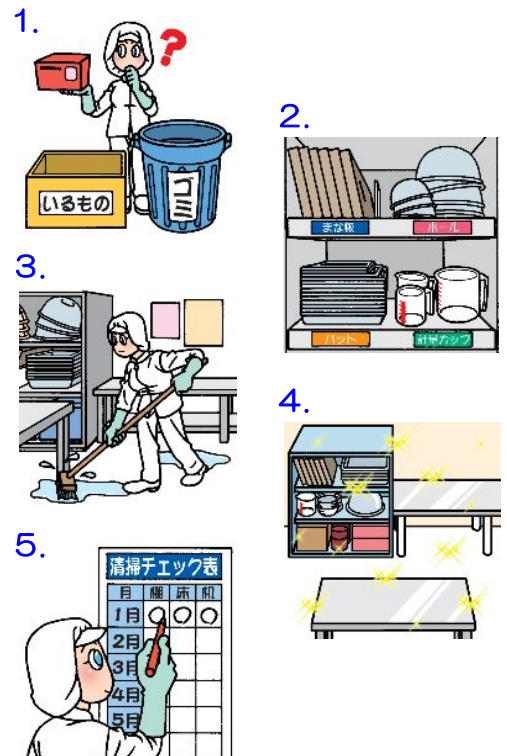
食品衛生の基礎知識

◎5Sについて

◇5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）について

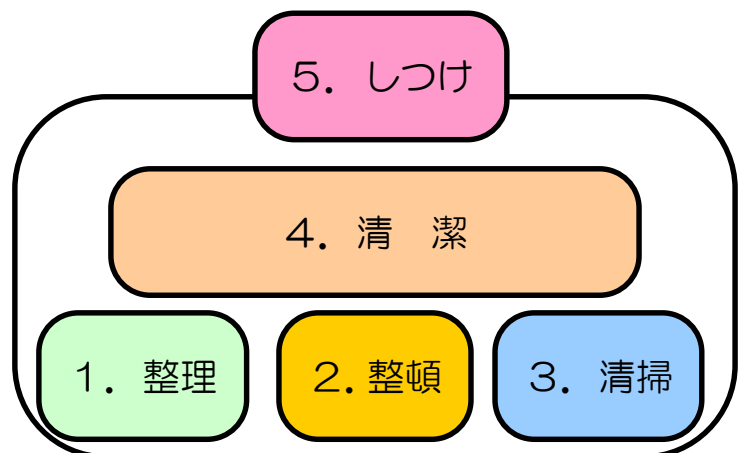
5Sとは、頭文字がローマ字のSで始まる「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」、「しつけ」の5つの活動を通じて、職場の環境維持・改善を行い、生産効率・品質の向上や事故の防止を行うために心がけなくてはならない事です。

1. 整理：必要なものと不必要なものを分け、不必要なものを捨てる事。
2. 整頓：必要なものを見つけやすく、利用しやすい状態にする事。
3. 清掃：活動する場及びその周囲を掃除する事。
4. 清潔：「整理」、「整頓」、「清掃」が徹底され、維持されている事。
5. しつけ：上記4Sがきちんと守れるよう、習慣化されている事。



5S管理の効果

- ☆作業場の環境美化 (かんきょう び か)
- ☆業務の効率化 (ぎょうむ こうりつか)
- ☆従業員の意識改革 (い し き かい かく)
- ☆労働安全の向上 (ろうどうあんぜん)
- ☆不良品の減少 (ふりょうひん げんしょう)



◎食中毒予防の3原則

◇つけない・増やさない・やっつける

食中毒とは、有害・有毒な微生物や化学物質等を含む飲食物を人が口から摂取した結果として起こる下痢・嘔吐・発熱などの疾病（中毒）の総称です。食中毒には、薬品や毒物が原因となる事もありますが、食中毒の8割以上は微生物やウィルスが原因であると言われ、その微生物やウィルスが増殖したり、増殖時に産生する毒素により食中毒が引き起こされます。

食中毒の原因となる微生物やウィルスを制御して、食中毒を予防するための3原則が、「つけない」・「増やさない」・「やっつける」です。

● つけない

食中毒の原因となる微生物やウィルスを食品につけなければ、食中毒は発生しません。

つけないための注意点

1. 作業者は手洗い、手袋を着用する等、清潔な手指で食材を取り扱う。
2. 食材を加工する器具や機械を清潔に管理し、器具からの二次汚染を避ける。
3. 機械や器具は、肉や魚など種類別に分類して使用する。
4. 原材料、半製品、製品はそれぞれ別の場所で、保管・加工し、交差汚染を防止する。
5. 食材は清潔に保管する。（裸保管や直置きをしない。）

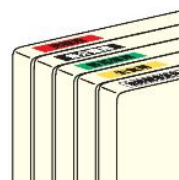
1.



2.



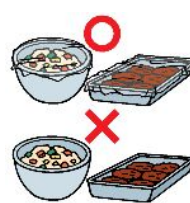
3.



4.



5.



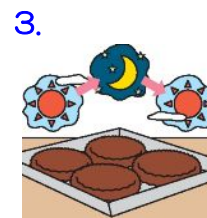
「協働の着眼点」関連項目：5.-（1）-⑤

● 増やさない

食品に付着・生存している微生物が増えなければ、食中毒は発生しません。

増やさないための注意点

1. 食品を適切な温度帯で管理する。（冷凍・冷蔵・温蔵）※
 2. 迅速な調理を心掛け、食品をなるべく常温に置かないようにする。（冷却する場合は、速やかに冷却機に保管する。）
 3. 計画的な生産を行い、作り置き等は極力行わない。
 4. 消費者が喫食するまでの時間を考慮して、調理する。
- ※：冷蔵庫や冷凍庫で保管する際は、庫内に詰めすぎないようにする。



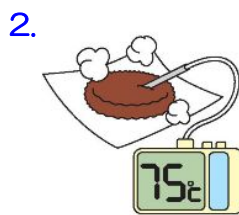
「協働の着眼点」関連項目：4.- (3) -①
5.- (3) -①

● やっつける

食品に付着・生存している微生物やウィルスをやっつけてしまえば、食中毒は発生しません。

やっつける際の注意点

1. 非加熱の食品（サラダ等）では、食品衛生法で添加物として指定されている殺菌剤等を用いて、殺菌を行う。
（残留基準が設けられているため、濃度管理に注意する。）
2. 加熱を行う場合は、中心部までしっかり加熱する。
（主な食中毒菌：75℃・1分以上、ノロウィルス：85℃・1分以上）
3. 食品を取り扱う器具や機械についても、しっかり殺菌する。



「協働の着眼点」関連項目：5.- (1) -③

食品情報えとせとら2

テーマ：食物アレルギー

◇食物アレルギーとアレルゲン物質

食物アレルギーとは、特定の食品を飲食することにより、^{かじょうめんえき}過剰な免疫反応（アレルギー症状）を^{はっしょう}発症する事を言います。食物アレルギーは最悪の場合、死に至ることもあります。（特にそばや^{うっかせい}落花生によるアレルギーが有名です。）これらのアレルギー症状を誘発する食品はアレルゲン物質として、食品衛生法により表示の義務付けが規定されています。

●表示が義務付けされている食品

アレルギーの症例報告が多い食品やアレルギー症状を発症した際に^{じゅうとくせい}重篤性の高い食品について、表示を義務化しています。

たまご



小麦



牛乳



そば



落花生



えび



かに



●表示が推奨されている食品

上記の食品程ではないが、^{ひかくてき}比較的症例報告の多い食品や症状が軽い食品について、表示する事を推奨しています。

あわび



いか



いくら



オレンジ



キウイフルーツ



牛肉



くるみ



鮭



鯖



大豆



鶏肉



豚肉



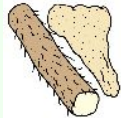
まつたけ



もも



やまいも



りんご



バナナ



ゼラチン



「協働の着眼点」関連項目：13.- (1) -①
13.- (2) -①

製造時における約束事項

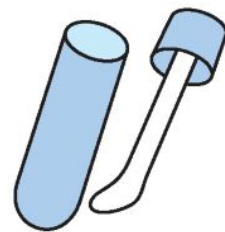
◎作業者の衛生管理編

◇作業者の体調管理

- 風邪等の感染症は、職場内に蔓延する心配があります。体調が悪かったり、風邪の時は、出勤前に上司（責任者）に連絡し、指示を受けましょう。（報告すべき症状：下痢、腹痛、発熱、頭痛、鼻水、せき 等）
「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-①

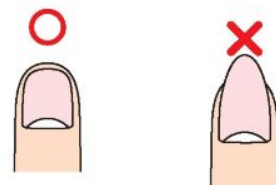


- 検便は健康状態を確認するために大切な事です。忘れずに期日までに提出しましょう。
「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-①



◇作業者の手指の管理

- 手指に傷や化膿創がある場合は、上司（責任者）に連絡し、手指の消毒後、手袋を着用しましょう。
「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-①
- 手指は清潔に保つと共に、爪は短く切りそろえましょう。また、マニキュア、付け爪等はずけないようにしましょう。
（爪の間には汚れが溜まりやすく、付け爪等は異物源となる心配があります。）
「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-②



◇作業者の身だしなみ

- 作業服は清潔なものを着用しましょう。
ちやくよう

「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-②

- 帽子、マスク、エプロン、靴、手袋は、
ぼうし
きてい
規定通りに着用しましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-②

- 毎日きれいな作業着で作業が行えるよう、
作業着・帽子・エプロン・靴は、作業終了
時に点検し、汚れたら洗濯しましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-②

- 腕時計、指輪等の装飾品は、
そうしょくひん
作業場に入る
前に外しておきましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-③



◇正しい作業着の着用の仕方

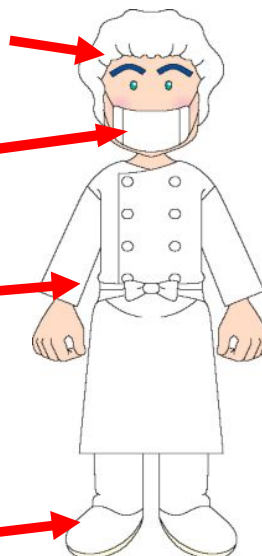
人からの異物混入や汚染を防止するために、正しい作業着の着用の
仕方を覚えましょう。

髪の毛は帽子の中に入れる

マスクは鼻までおお覆う

清潔な作業着を着用する

清潔な靴をはく



＜注意＞

髪の毛のはみ出しは、
もちはつこんにゅう
毛髪混入の原因となり
ます。



「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-②

◇^{ねんちゃく}粘着ローラーによる^{もうはつじょきよ}毛髪除去&^{つうかしかた}エアシャワーの通過の仕方

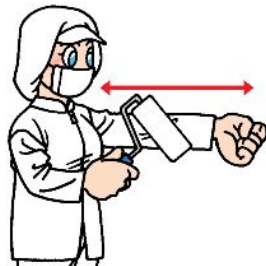
1. 毛髪除去は、頭の方から順番に



2. ^{かたぐち}肩口の周辺は^{ねんい}念入りに



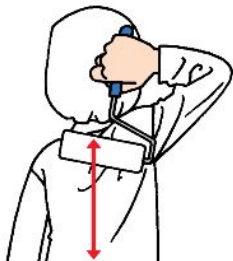
3. 肩口から^{うで}腕の先に向けて



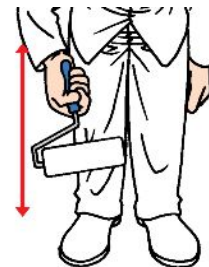
4. 前面や^{わき}脇の下を行います



5. 見えにくい背中^{うで}は鏡を見る
または、二人一組で行う



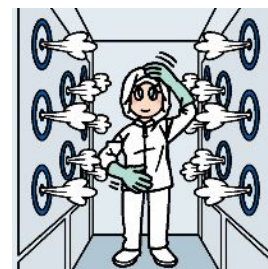
6. ^{こし}腰から足の先に向けて



7. 毛髪除去が終了したら、
粘着ローラーのシールを
^は剥がして次の方へ



8. エアシャワーを通過する際は、
作業着をはたきながら、
シャワー内で1回転します。



「協働の着眼点」関連項目：5.- (1) -④
5.- (4) -②

◇手指の洗い方

「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-②

● 手洗いのタイミング

作業開始前^{さぎょうかいしまえ} 用便後^{ようべんご} 食事・休憩後^{しょくじ きゅうけいご} 汚い物に触った後^{きたな さわ} 顔に触れた後^{かお ふ}
作業の切り替え時^{きりかえとき}

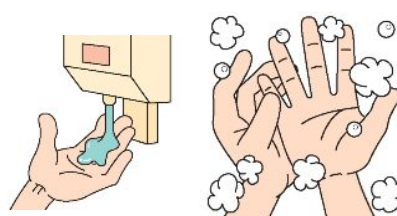


● 洗い方

1. 水で十分に汚れを洗い流す。



2. 石鹸をつけてシワ、指の間、手の甲、手の先、手首、爪の間まで丁寧に洗う。



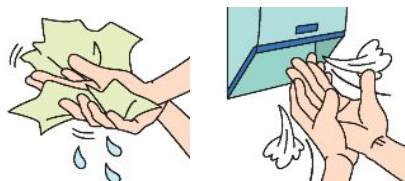
※石鹸で手を洗う際に、爪に汚れがある場合は、爪ブラシを使用する。



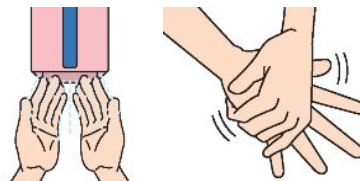
3. 水で石鹸を洗い流す。



4. ペーパータオルやジェットタオルで水気を取り除く。



5. 消毒液(アルコール)をすりこみ、自然乾燥する。



せんじょうふりよう

洗浄不良になりやすい箇所

赤い部分ほど洗浄不良になりやすい
ため、念入りに手洗いする事！

手のひら



手の甲



◇作業者の衛生管理におけるその他の注意事項

- 異物源となりやすい物は作業場内で使用しない、持ち込まないようにしましょう。

鉛筆、折れ刃式のカッターナイフ、クリップ、シャープペンシル、ホチキス、輪ゴム等

「協働の着眼点」関連項目：5.-（１）-④
5.-（４）-③



- 異物の混入や食品への汚染の可能性がありますので、作業場内に私物を持ち込まないようにしましょう。

財布、携帯電話（許可されたものを除く）、煙草、ライター、化粧品等

「協働の着眼点」関連項目：5.-（１）-④
5.-（４）-③



- 原料以外の食材の混入につながりますので、指定の場所以外で飲食しないようにしましょう。（作業場内での飲食は原則禁止）

「協働の着眼点」関連項目：5.-（４）-③



- 食品への汚染につながる可能性がありますので、喫煙は決められた場所で行いましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.-（４）-③



- トイレに行く際や休憩時に飲食を行う際は、可能な限り作業着やエプロンを脱ぎましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.-（４）-③



- トイレに行く際は、専用の履物に履き替えましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.-（４）-③



食品情報えとせとら3

テーマ：遺伝子組換え食品

◇遺伝子組換え食品の分類と表示

遺伝子組換え食品は、英語で *Genetically Modified Organism* と表記され、GM作物やGMOと呼ばれています。遺伝子組換え作物とは、作物の遺伝子を操作して、作物に薬剤耐性や病虫害耐性を付与したり、特定の栄養価を高めたり、単位面積当たりの収量を多くした作物のことです。

なお、日本では、遺伝子組換え食品の表示方法が以下のように定められています。

対象：大豆、トウモロコシ、菜種、ばれいしょ、綿実、てん菜、
アルファルファ及びその加工品

遺伝子組換え食品の表示の仕方

●遺伝子組換え食品（義務表示）

遺伝子組換え農作物を原材料として製造された食品は、その旨を表示する事が義務付けられています。

●遺伝子組換え不分別食品（義務表示）

輸送や製造等の各段階で遺伝子組換え農作物と非遺伝子組換え農作物が混ざっている可能性（明確な分別が行われていない）がある場合も表示が義務付けられています。

●非遺伝子組換え食品（任意表示）

輸送や製造の過程で、遺伝子組換え農作物を全く使用していない食品については、遺伝子組換え農作物を使用していない事を任意で表示する事ができます。



「協働の着眼点」関連項目：13-（1）-①
13-（2）-①

◎作業時の衛生管理編

◇洗浄および清掃時の注意事項

機械・器具の洗浄や施設の清掃は、環境からの汚染を防止すると共に、清潔な作業状態を保持するための基本事項です。以下に示す注意事項を守るようにしましょう。

● 洗浄時の注意点

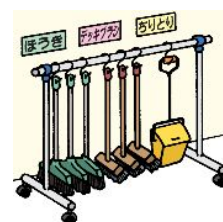
- 器具や機械は、それぞれ決められた洗浄の手順を守る。
- 機械は可能な限り分解して洗浄を行い、部品と部品のつなぎ目等に汚れが溜まらないようにする。
- 洗浄方法に従って、使用する薬剤が適切であるか確認する。
(薬剤のボトルには、中身を表示しておく)
- 薬剤の濃度が適切であるか確認する。
(薬剤を希釈する際は、薬剤の原液の量と希釈する水の量を正確に測ること)
- 薬剤成分が残らないように十分にすすぐ。
- 使用前に洗浄を行う際は、水気を十分に取り除いて使用する。
- 殺菌消毒を行った後、清潔な保管場所で、乾燥して保管する。
(殺菌消毒の方法：熱湯、アルコール、次亜塩素酸ナトリウム溶液等)
- 機械・器具は所定の位置で、定位置保管する。



「協働の着眼点」関連項目：5.- (1) -①
5.- (6) -②,④

●清掃時の注意点

- 製造施設（床、壁、天井、空調、照明、冷蔵
庫等）は、所定の方法および頻度で清掃を行う。
- 清掃方法に従って、使用する薬剤が適切であるか
確認する。
（薬剤のボトルには、中身を表示しておく）
- 薬剤の濃度が適切であるか確認する。
（薬剤を希釈する際は、薬剤の原液の量と希釈する
水の量を正確に測ること）
- 薬剤成分が残らないように十分に水で流す。
- 床面に水を流した場合、水切りを行う。
- ゴミの分別を確実にし、所定の集積場に
集める。
- 清掃用具は所定の位置で、定位置保管する。



「協働の着眼点」関連項目：5.-（１）-①

5.-（６）-②,③,④

◇その他の注意事項

- 虫等の侵入を許さないよう、扉・窓は開けたら閉めましょう。

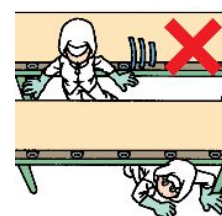
「協働の着眼点」関連項目：5.-（6）-①

- 私語は慎みましょう。

- けがをしないように、作業場内を走ったり、ふざけないようにしましょう。

- 作業着に汚れが付着したり、けがの元なので、通路は決められた所を通りましょう。

（機械の下や隙間を通らない）



食品情報えとせとら4

テーマ：^{ざんりゅうのうやく}残留農薬について

◇ポジティブリスト制度

食品中に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物については、これまで食品衛生法第11条に基づき残留基準を設定し、その安全確保を図ってきたところです。しかしながら、この規制では残留基準が設定されていない農薬等を含む食品に対する規制は困難であるという問題がありました。また、その後も、輸入食品の増大や食品中への農薬等の残留に関する消費者の不安が高まりなどから、その規制強化が求められていました。

このような状況を踏まえ、食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について規制するポジティブリスト制度が平成18年に始まりました。



「協働の着眼点」関連項目：13.-（1）-①
13.-（2）-①

◇作業開始前に行う事

- 当日のスケジュールおよび作業内容を確認しましょう。

「協働の着眼点」関連項目：3.-（3）-①



- 作業に必要な備品^{びひん}をそろえましょう。

- 使用する器具または機械の状態を確認しましょう。
（破損^{はそん}の状態、洗浄^{しょうたい}の状態）

「協働の着眼点」関連項目：5.-（6）-④



- 開始する前に器具の食品接触面^{しょくひんせつしょくめん}を清潔に保つために、洗浄を行いましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.-（1）-①

5.-（6）-②



◇作業中に注意する事

- 上司（責任者^{しじ したが}）の指示に従いましょう。

「協働の着眼点」関連項目：3.-（3）-②



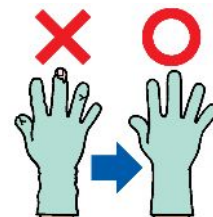
- ヒヤリ・ハットやトラブルが発生した際は、速やか^{すみ}に上司（責任者^{ほうこく}）に報告しましょう。

「協働の着眼点」関連項目：3.-（3）-①



- 作業を行う際は、一つひとつの工程・作業^{こうてい さぎょう}を確実に^{こうてい}行うため、集中しましょう。

「協働の着眼点」関連項目：3.-（3）-①



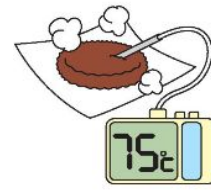
- 汚れたままの手袋^{やぶ}や破れた手袋を使用しないようにし、適宜^{てきぎこうかん}交換しましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.-（1）-④

5.-（4）-②

- 各工程の加熱や冷却の管理は、基準を逸脱していないか確認しましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.-（1）-③



- 室温、冷蔵庫、冷凍庫の温度確認は、決められた時間に行いましょう。

「協働の着眼点」関連項目：4.-（3）-①
5.-（3）-①



- アイテムの変更がある際は、洗浄を行った後に製造を開始しましょう。

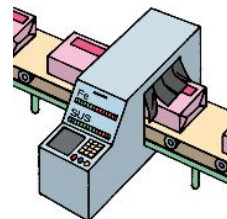
「協働の着眼点」関連項目：5.-（1）-⑤



- 機械は操作手順を守りましょう。

- 機械に異常が発生した際は、機械を止め、上司（責任者）に報告しましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.-（6）-④



- 作業者はお互いに事故が起きないように注意し合いましょう。

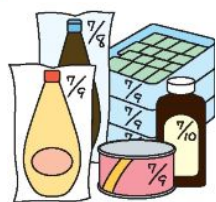
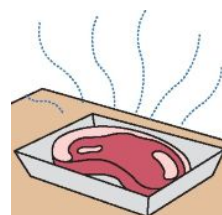
「協働の着眼点」関連項目：3.-（3）-①



● 食品は清潔に取り扱しましょう。

食品取り扱い時の注意点

- 不良品を取り除くために、受け入れ
検品は確実にを行う。
「協働の着眼点」関連項目：4.-（2）-②
- 交差汚染を防止するために、原材料、
半製品、製品が交差しないようにする。
「協働の着眼点」関連項目：5.-（1）-⑤
- 微生物の増殖を防ぐために、冷凍及び冷蔵
の原料、加熱後や冷却後の半製品を常温
に放置しない。
「協働の着眼点」関連項目：5.-（3）-①
- 食材を汚染させないために、シンク、
ゴミ箱等の汚染源の近くに、食品を
置かない。
「協働の着眼点」関連項目：5.-（3）-①
- 床の汚れが付着しないように、原材料や
半製品を床に直接置かない。
「協働の着眼点」関連項目：5.-（3）-①
- 保管中に汚染させないように、食品を保管
する際は、覆い掛け等を行う。
「協働の着眼点」関連項目：5.-（3）-①
- ロットの管理を確実にするため、原材料
の先入れ先出しを確実にを行う。
「協働の着眼点」関連項目：5.-（3）-③
- 日付管理を徹底するために、開封したものや
半製品を入れたバットには、開封日や加工日
を記入する。
「協働の着眼点」関連項目：5.-（3）-③



◇作業終了後に行う事

- 使い終わった器具・機械は、^{しよてい}所定の方法で洗浄を行いましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.- (1) -①
5.- (6) -②,④



- 製造施設（^{せいぞうし}床、^{せつ}壁、^{ゆか}天井、^{かべ}空調、^{てんじょう}照明、^{くうちょう}冷蔵
^{れいぞう}庫等）は、所定の方法で清掃を行いましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.- (1) -①
5.- (6) -②,③,④



- 製造機械の^{ほしゅ}保守・^{てんけん}点検を行いましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.- (6) -④



- 器具の^{はそんじょうきょう}破損状況等も確認しましょう。

「協働の着眼点」関連項目：5.- (6) -④



- 清掃・洗浄の^{じょうだい}状態を確認し、チェック表に記入しましょう。

「協働の着眼点」関連項目：3.- (3) -①



- 作業場を^{たいしゅつ}退出する時は、機械や照明の^{でんげん}電源を確実に切りましょう。（ただし、^{さいきどう}冷蔵庫や再起動の困難な機械等、特別な場合を除く）



食品情報えとせとら5

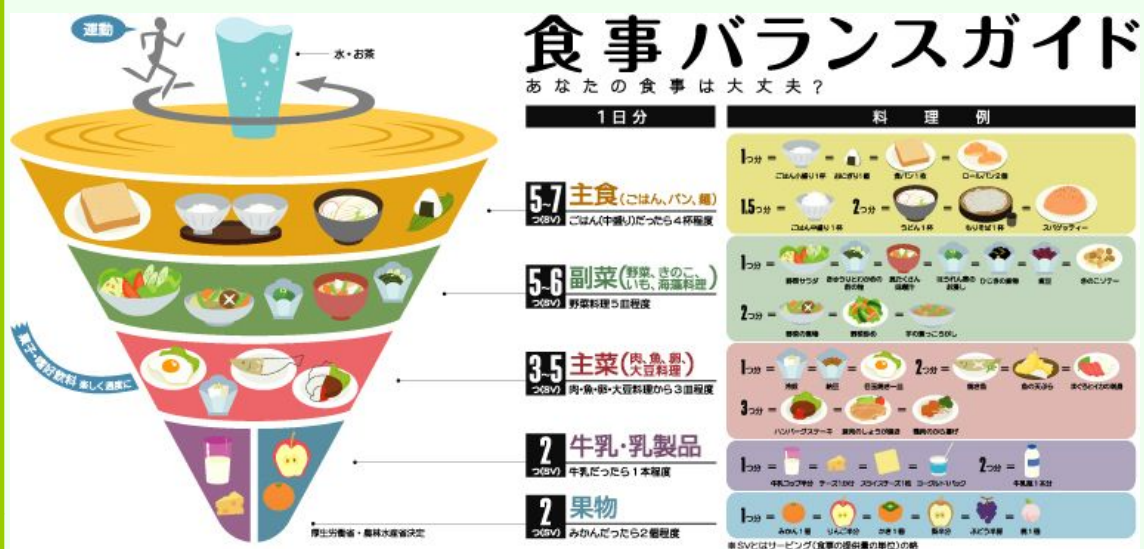
テーマ：バランスの良い食生活をおくるために

◇食事バランスガイド

たんぱく質、脂質、炭水化物がバランスよくとれていた以前の日本型食生活から、炭水化物の減少、脂質の過剰摂取、不規則な食事の摂取等、食生活の乱れが自立つようになりました。

また、それに伴い、肥満人口の増加や生活習慣病の若年化も見られるようになりました。

そこで、バランスの良い食生活の指標として、農林水産省と厚生労働省とで食事バランスガイドを作成しています。



財団法人食生活情報サービスセンター ホームページより引用

「協働の着眼点」関連項目：13.- (1) -①
13.- (2) -①

緊急時の対応

◇緊急時の対応を決めておく事の意味

緊急時（事件および事故発生時）に、円滑、迅速かつ適切に対応することは、お客様への被害を最小限にとどめるとともに、お客様の不安感を取り除くことにつながります。また、事故や事件の経験を踏まえ、社内での体制を見直すことは、事故の再発を防止し、自社製品の安全・安心についてさらなる高みを目指すきっかけになります。

パート・アルバイトとして緊急時に対応する場面は少ないかもしれませんが、皆さんができる範囲の以下の活動を通して、緊急時に備えましょう。

◇報告・連絡・相談

報告・連絡・相談（通称：ほうれんそう）は、業務を円滑に進めると共に、小さなトラブル（汚染の可能性、物品の紛失、機械の異常等）の内にたいし、大きなトラブルに発展しないようにするためにも大切な基本事項です。

- 報告：仕事の進捗、内容、トラブル等を上司（責任者）に話し、伝える事です。報告のポイントは、簡潔にまとめて話し、状況に応じて、口頭、書面、図、資料を用いて行います。
- 連絡：連絡は5W2Hを使つて的確に行われます。

5W	{	Who（だれが）、When（いつ）、
2H		Where（どこで）、What（なにを）、
		Why（なぜ）、How（どうやって）、
		How much（いくらで）

伝えられた連絡事項を確実に実行しましょう。
- 相談：何を相談したいのか、明確にしてから相談し、必要に応じて現物、書類、工程の状況等を示す資料を用いて行いましょう。



「協働の着眼点」関連項目:14.-（１）-③

◇記録の意義

原料の受け入れ記録、冷蔵庫の温度点検、包装の日報等、各種記録表は、適正に製造が行われている事を証明すると共に、クレーム等の緊急事態が発生した際の原因追及に用いたり、対外的に情報を開示するために使用するので、大変重要なものです。



記録表を記入する際に注意する点

- 第三者が見るつもりで記入し、読みやすい字で、はっきりと記入する。
- 記録は、内容の正確性が重要です。決められた頻度を守り、誤記入のないように注意する。
- 誰が記入したか分かるように、記録者のサインもはっきりと記入する。
- 間違えたら、二重線で消す。(修正液や修正テープでの訂正は、データの改ざんと疑われる可能性があります。)
- 折れた芯が異物源となる可能性があるので、鉛筆・シャープペンシルを使用しない。

「協働の着眼点」関連項目：3.- (3) -①
14.- (1) -③,④

◇緊急時の対応

- 事故・トラブルが発生した際は、自分で判断しないで、上司（責任者）に報告し、指示に従いましょう。
「協働の着眼点」関連項目：14.- (1) -③
- 回収事故等が発生した際は、上司（責任者）の指示に従い、情報の提供や状況の説明等、原因追及に協力しましょう。
「協働の着眼点」関連項目：14.- (1) -③
- 地震・停電・火事等の発生時は、落ち着いて対処しましょう。また、機械のスイッチ、火元等を切ってから、その場を離れましょう。
- 事故・クレーム等の発生により、作業方法が変更になった際は、最新の手順書に従って行動し、再発防止に努めましょう。
「協働の着眼点」関連項目：3.- (1) -④



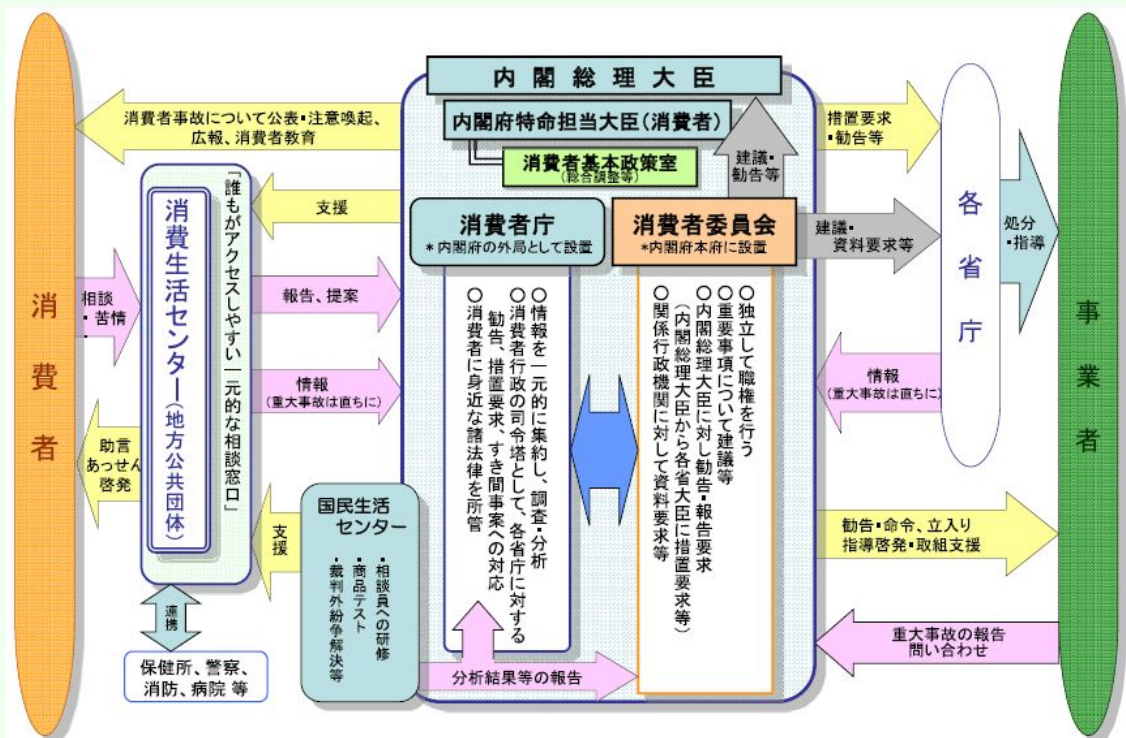
食品情報えとせとら6

テーマ：食品安全に関する行政の動向

◇消費者庁

BSE問題、表示偽装など食に関する事件・事故が発生したため、食の安全・安心のための法律の整備が農林水産省、厚生労働省によって進められ、食品の規格基準、添加物・農薬の使用基準、食品表示等、こまかく規定されています。

また、平成21年より、消費者行政を統一的、一元的に推進するための消費者庁が設立されました。



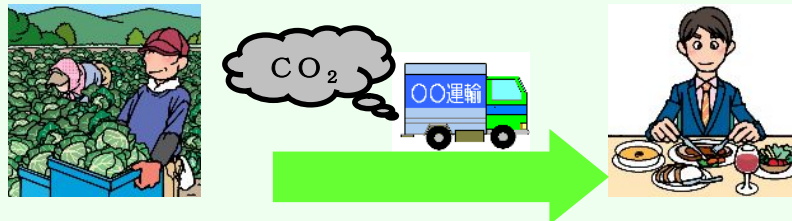
「協働の着眼点」関連項目：13.- (1) -①
13.- (2) -①

食品情報えとせとら7

テーマ：食品と環境

◇フードマイレージ

食料の輸送距離という意味です。食品の生産地から消費地までの距離が遠いほど、輸送にかかるエネルギーが必要となり、環境に負荷を与えることになります。日本は自給率が低く、食品の多くを輸入に依存しているため、日本のフードマイレージは世界の中でも大きいのが現状です。



「協働の着眼点」関連項目：13.- (1) -①
13.- (2) -①

このマニュアルをきっかけに、食品の選び方、食品の安全・安心、食べ方など、食べ物のあり方について、家族で話し合ってみてはいかがでしょうか。

＜参考資料＞本マニュアルと「協働の着眼点」の項目の対応表

大・中項目	小項目	ページ	内容
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	2	◎会社の経営方針
(3) 【社内の情報共有及び連携耐性の整備】	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社会的要請に真摯に対応する方針を示している	2	◎コンプライアンス
(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	3～5	◎食品製造に関する法令
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】	④継続的に業務ルールの見直し及び改善を行っている	26	緊急時の対応 工程変更後の対応
(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に従業員に教育する体制を整備している	7	食品衛生の基礎知識 ◎5Sについて
(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	20 20 20 21 23	◎作業時の衛生管理 スケジュール確認 ◎作業時の衛生管理 トラブル報告 ◎作業時の衛生管理 作業における心構え ◎作業時の衛生管理 作業時の声掛け ◎作業時の衛生管理 作業終了後の記録
	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	20	◎作業時の衛生管理 上司の指示
4. 【調達における取組】			
(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	22	◎作業時の衛生管理 受け入れ時の管理
(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	9	◎食中毒予防の3原則 増やさない
		21	◎作業時の衛生管理 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理
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	17	◎作業時の衛生管理 洗浄および清掃時の注意事項
	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	9 21	◎食中毒予防の3原則 やっつける ◎作業時の注意 加熱・冷却温度の確認
	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	13	◎個人衛生 粘着ローラー掛け
		15	◎個人衛生 持ち込み禁止品の管理
		15 20	◎個人衛生 私物の管理 ◎作業時の注意 手袋の管理
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	8 20 22	◎食中毒予防の3原則 つけない ◎作業時の衛生管理 アイテム切替え時の洗浄 ◎作業時の衛生管理 交差汚染の管理	

大・中項目	小項目	ページ	内容
5. 【製造における取組】			
(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	9	◎食中毒予防の3原則 増やさない
		21	◎作業時の衛生管理 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理
		22	◎作業時の衛生管理 常温放置の禁止
		22	◎作業時の衛生管理 汚染を受けにくい保管
		22	◎作業時の衛生管理 直置き禁止
		22	◎作業時の衛生管理 裸保管の禁止
	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	22	◎作業時の衛生管理 原材料の先入れ先出し
		22	◎作業時の衛生管理 半製品の日付管理
(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	11	◎作業者の衛生管理 体調、手指の管理
	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	11, 12	◎作業者の衛生管理 身だしなみの管理
		13	◎作業者の衛生管理 粘着ローラー掛け
		14	◎作業者の衛生管理 手洗いの仕方
		20	◎作業時の衛生管理 手袋の管理
	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	12	◎作業者の衛生管理 装飾品の管理
		15	◎作業者の衛生管理 持ち込み禁止品の管理
		15	◎作業者の衛生管理 私物の管理
		15	◎作業者の衛生管理 飲食の禁止
		15	◎作業者の衛生管理 喫煙場所の管理
		15	◎作業者の衛生管理 食事・休憩時の服装管理
		15	◎作業者の衛生管理 トイレでの靴の履き替え
	(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	19
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		17, 18	◎作業時の衛生管理 洗浄および清掃時の注意事項
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		18	◎作業時の衛生管理 洗浄および清掃時の注意事項
④施設及び設備の、メンテナンス及びサニテーションを行い、その効果の検証を行っている		17, 18	◎作業時の衛生管理 洗浄および清掃時の注意事項
		20	◎作業時の衛生管理 始業前点検
	21	◎作業時の衛生管理 機械異常時の対応	
		23	◎作業時の衛生管理 作業後の機械・器具点検
1 3. 【食育の推進】			
(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	6, 10, 16, 19, 24, 27, 28	食品情報えとせとら ◎食育について ◎食物アレルギー
(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		◎遺伝子組換え食品 ◎残留農薬 ◎食事バランスガイド ◎行政の動向 ◎フードマイレージ
1 4. 【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】	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	25	緊急時の対応 報告・連絡・相談の徹底
		26	緊急時の対応 記録表の意義と記入方法
		26	緊急時の対応 事故時の行動指針
		26	緊急時の対応 事故原因分析への協力
	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	26	緊急時の対応 記録表の意義と記入方法

あとがき

本マニュアルは、農林水産省が取り組んでいる、食品事業者の消費者への信頼性向上のためのフード・コミュニケーション・プロジェクト(FOOD COMMUNICATION PROJECT)の活動で提案された「協働の着眼点」(消費者の信頼を高めていくために着目すべき食品事業者の行動のポイント)に沿って作成されています。このマニュアルに掲載した内容を実践することで、食品の取り扱いが初めてのパートやアルバイトの方でも「協働の着眼点」に基づいた行動をとることが出来るようになり、食品事業者の信頼性向上に貢献できることを目的としています。

「協働の着眼点」を活用したパート・アルバイト向け衛生管理マニュアル

2009年11月30日 第1版

2010年 1月31日 第2版

2010年 3月19日 第3版

2010年 9月30日 第4版

編著 三菱化学メディエンス株式会社

食品安全コンサルティング部

〒174-0051 東京都板橋区小豆沢4丁目25番11号

TEL 03-5994-2271 FAX 03-5994-2971

本書内容の無断複製・転載を禁止します。