

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

ほうれいじゆんしゆ 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）

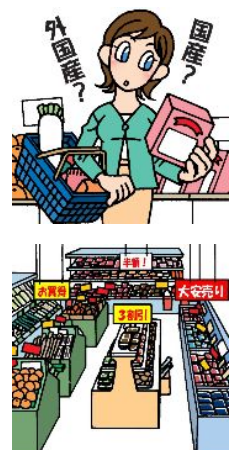
公正な競争を促すための表示を規定した法律

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

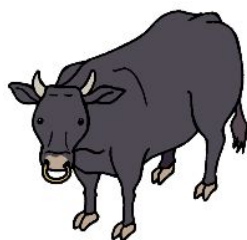


特定保健用食品マーク
消費者庁ホームページ
より引用

◇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。

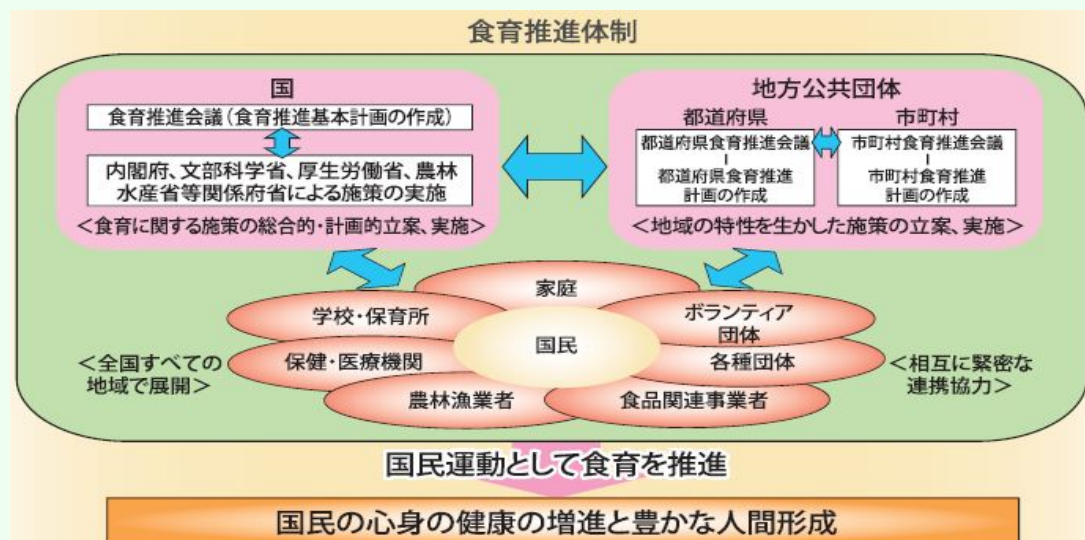
◇食育とは

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

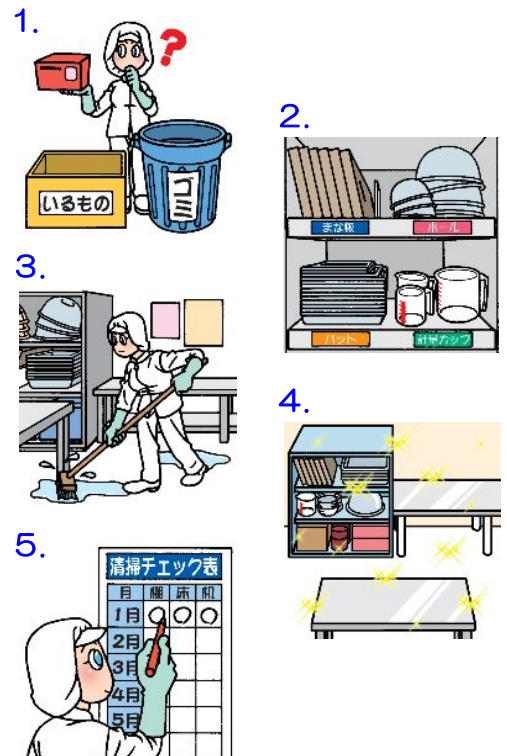
食品衛生の基礎知識

◎5Sについて

◇5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）について

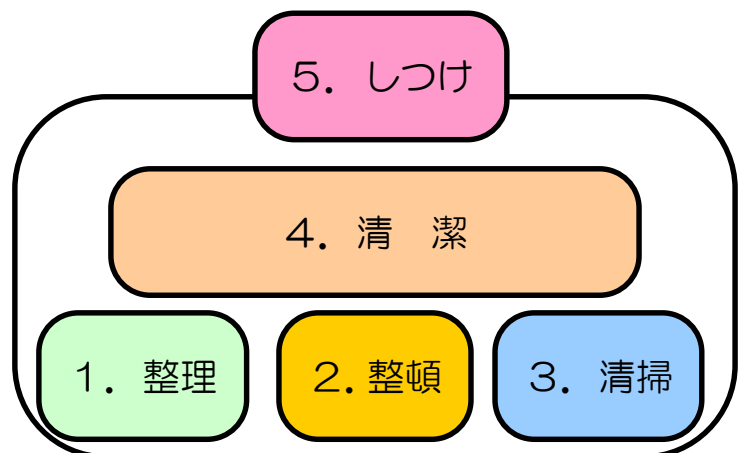
5Sとは、頭文字がローマ字のSで始まる「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」、「しつけ」の5つの活動を通じて、職場の環境維持・改善を行い、生産効率・品質の向上や事故の防止を行うために心がけなくてはならない事です。

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。）

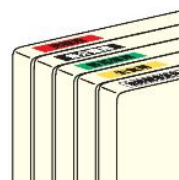
1.



2.



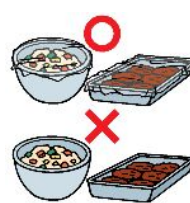
3.



4.



5.



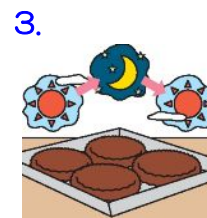
「協働の着眼点」関連項目：5.-（1）-⑤

● 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。



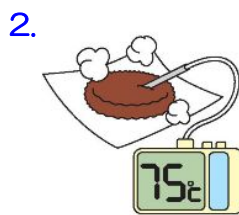
「協働の着眼点」関連項目：4.- (3) -①
5.- (3) -①

● 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、**過剰な免疫反応（アレルギー症状）を発症する事**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**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、**比較的に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



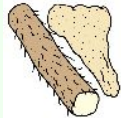
まつたけ



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

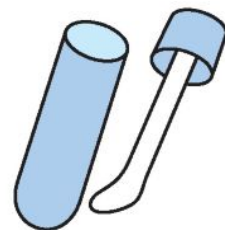
- 風邪等の感染症は、職場内に蔓延する心配があります。体調が悪かったり、風邪の時は、出勤前に上司（責任者）に連絡し、指示を受けましょう。（報告すべき症状：下痢、腹痛、発熱、頭痛、鼻水、せき 等）

「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。

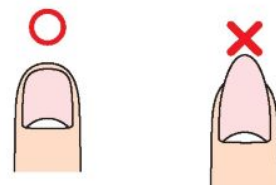
「協働の着眼点」関連項目：5.-（4）-①



- 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、付け爪等はつ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

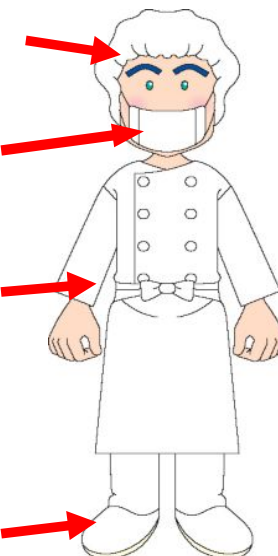
人からの異物混入や汚染を防止するために、正しい作業着の着用の
仕方を覚えましょう。

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、
もつはつこんにゅう
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

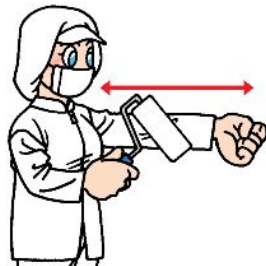
1. 毛髪除去は、頭の方から順番に



2. ^{かたぐち}肩口の周辺は^{ねんい}念入りに



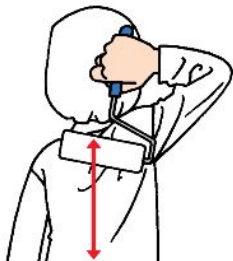
3. 肩口から^{うで}腕の先に向けて



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



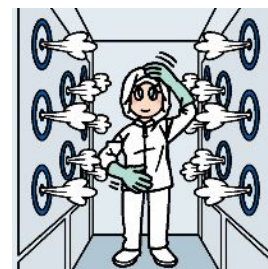
6. ^{こし}腰から足の先に向けて



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

さぎようかいしまえ ようべんご しょくじ きゅうけいご きたな さわ 顔をふ
作業開始前 用便後 食事・休憩後 汚い物を触った後 顔に触れた後
作業の切り替え時

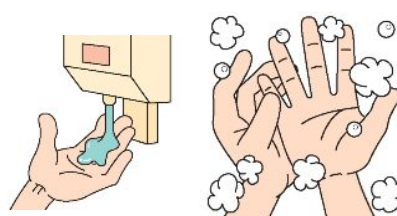


● 洗い方

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。



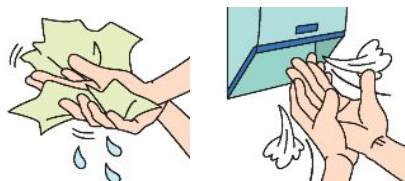
※石鹸で手を洗う際に、爪に汚れがある場合は、爪ブラシを使用する。



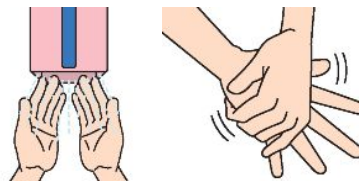
3. 水で石鹸を洗い流す。



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

