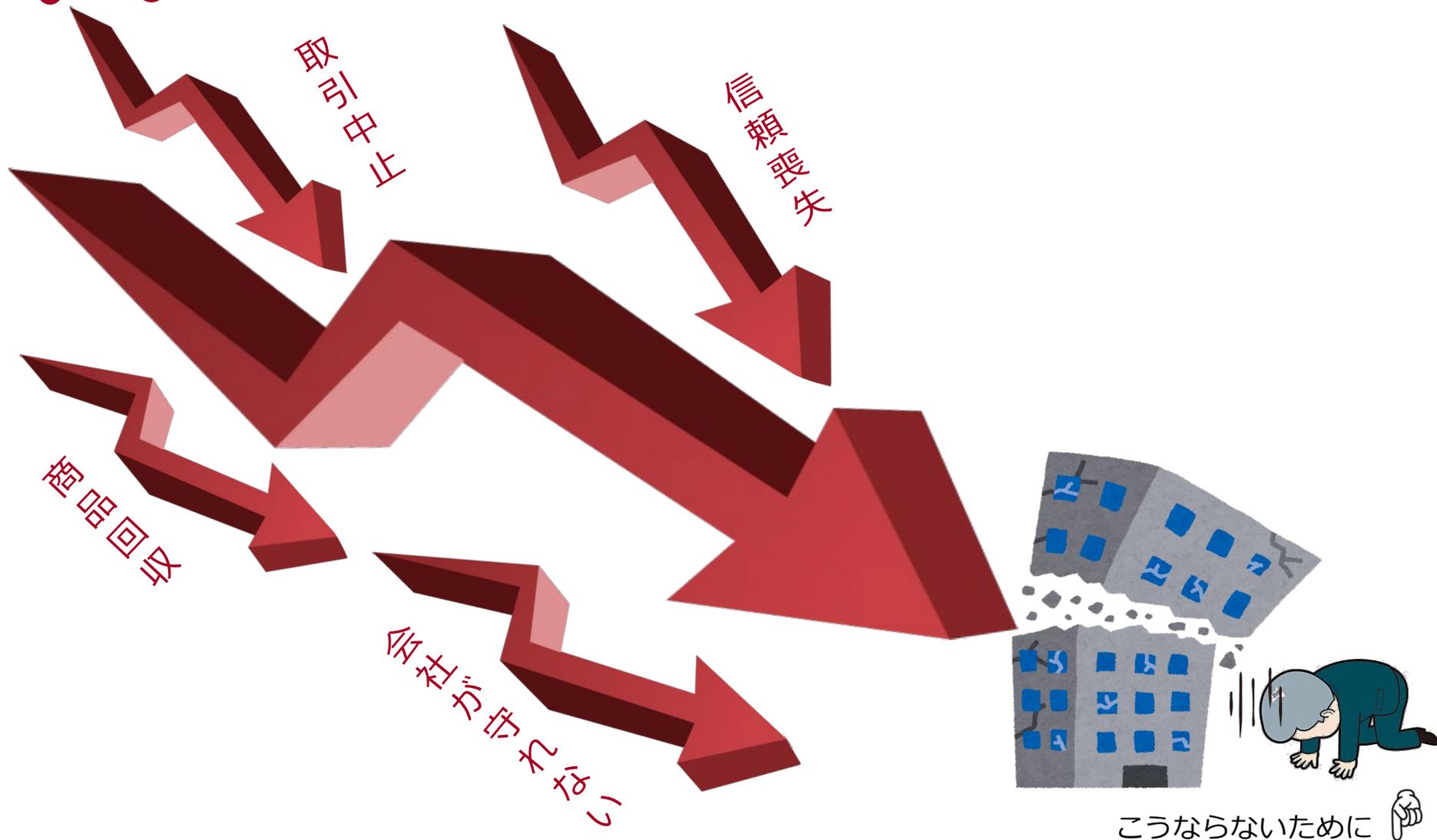


# 事故対応、あなたの会社は大丈夫？



## 衛生管理の方法が変わります

### 一般的な衛生管理

- ・工場や倉庫の中を清潔に保つ
- ・ネズミやゴキブリの駆除 など



### <今後は>

### 一般的な衛生管理+HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理

発生しそうな事故※を予測し、それを防ぐ**衛生管理計画を作成**

- ※ { 金属片、カビなどが混入  
賞味期限や消費期限の日付の誤表示 など

### いつから？

**令和2年6月1日**から（1年間の猶予期間あり）

## 万が一食品事故が発生したら？

### リコール情報の報告

食品リコール情報の  
**自治体への報告が義務化**  
➡公表

### いつから？

**令和3年6月1日**から



トレーサビリティなんて無理だ！！と思われている方、ご安心下さい

日々の対応の継続、実はこれがトレーサビリティの対応です 🍑🍑🍑

### チェックポイント

#### 生産者の方

- 出荷時の伝票、保存していますか？

#### 製造・加工、卸・小売業者の方

- 入荷時の伝票、保存していますか？
- 製造日報など製造工程の記録、保存していますか？
- 出荷・販売時の伝票、保存していますか？

### なぜ記録が必要なのか

- ・自らの管理がちゃんとできていた証拠。
- ・問題の有無をすばやく確認できる。

### プラスワンの対応で トレサもバッチリ！

衛生管理計画の記録にプラスワンで  
トレーサビリティも対応できる。

（次ページのモデル図参照）

### トレーサビリティ実現のガイドライン

#### ロットの大きさ

1ロット = 原則として賞味期限又は製造年月日

#### 記録の保存期間

基本は賞味期限の期間。それ以上は関係者と協議。

※消費期限の商品は賞味期限を読み替える。

### 転ばぬ先の杖として

たったひとつの事故が、あなたの信頼  
を失う。トレーサビリティは、あなた  
を守る最大の防御措置。

100 - 1 = 99ではない

100 - 1 = ゼロ

# プラスワンの対応でトレサもバッチリ！！

## フードチェーンを通じたトレーサビリティ

## 入荷と出荷をつなげるトレーサビリティ

トレーサビリティのためのチェックポイント

生産・集荷段階

(例) 出荷伝票の控え

いつ

どこへ

何を

どれだけ

出荷伝票 (入荷伝票) NO.123				
納品日: 令和元年8月1日				
J A ○ ○ 様 納品者: △△ △△ □□市□□町123				
品名	数量	単価	金額	
玉ねぎ (10個入り)	3箱	***	****	

※ J A 等出荷先へ発行又は出荷先が発行した伝票は保存しましょう

製造・加工段階

H A C C P に沿った衛生管理の記録の作成等に併せて対応

入荷

(例) 納品書の控え

いつ

どこから

どれだけ

何を

製造年月日 / 賞味期限 / 消費期限

納品書 NO.345					
○○ (株) 様 令和元年8月2日 (株) △△					
品名	数量	単位	単価	金額	備考
カット野菜ミックスA	50	袋	***	***	製造年月日 令和元年○月○日

卸売段階

(例) 出荷 / 販売記録

いつ

どこへ

何を

どれだけ

賞味期限 / 消費期限 / 製造年月日

出荷年月日	出荷先	品名	数量	備考
令和元年8月2日	(株) □□商店	カット野菜ミックスA	20袋	消費期限 令和元年○月○日
令和元年8月2日	△△スーパー	カット野菜ミックスA	30袋	消費期限 令和元年○月○日

小売段階

(例) 入荷記録

いつ

どこから

何を

どれだけ

賞味期限 / 消費期限 / 製造年月日

入荷年月日	入荷先	品名	数量	備考
令和元年8月2日	○○ (株)	カット野菜ミックスA	20袋	消費期限 令和元年○月○日

記録方法

受入記録表

トレーサビリティのチェックポイントを追記

受入日	納入業者	原材料名	Lot	数量	表面温度	合否	備考 (否の場合の対応)
8月1日	(株) ○○	玉ねぎ	玉ねぎ0801	10箱	℃	(合) 否	
	(株) □□	にんじん	にんじん0801	10箱	℃	(合) 否	
	(株) △△	ピーマン	ピーマン0801	5箱	℃	(合) 否	

殺菌記録表

どの原材料を使用しているか

確認日	確認者	製品名 / ロット	原材料 Lot	濃度		時間	備考 (基準に満たなかった製品数量とその対応)
				作業前	作業後		
8月1日		カット野菜ミックスA	玉ねぎ0801、にんじん0801、ピーマン0801				

金属検出記録表

原材料の照合

確認日	確認者	製品名 / ロット	テストピースの感知・排除		金属が検出された製品数	備考 (感知・排除異常、金属検出製品への対応 等)
			通過前	通過後		
8月1日		カット野菜ミックスA	可・不可	可・不可		

出荷記録

製造年月日を記載

出荷年月日	出荷先	品名	数量	備考
令和元年8月1日	(株) △△	カット野菜ミックスA	50袋	製造年月日 令和元年8月1日

(注) 受入記録表、殺菌記録表、金属検出記録表は、小規模な惣菜製造工場における H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書から引用

# 信頼を みんなでつなぐ トレサのバトン



さらなるステップアップに👍  
「実践的なマニュアル」を👍👍👍

農林水産省のホームページ※に掲載しています。

※農林水産省のホームページ（食品トレーサビリティのサイト）  
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html>



農業、製造・加工業、卸売業、小売業など

お気軽にご相談ください！

★お問い合わせ先★

地域	担当部署	電話番号	地域	担当部署	電話番号
農林水産省	消費・安全局 消費者行政・食育課	03-3502-5716	東海	東海農政局 消費生活課	052-223-4651
北海道	北海道農政事務所 消費生活課	011-330-8813	近畿	近畿農政局 消費生活課	075-414-9771
東北	東北農政局 消費生活課	022-221-6520	中国四国	中国四国農政局 消費生活課	086-224-9428
関東	関東農政局 消費生活課	048-740-0357	九州	九州農政局 消費生活課	096-300-6117
北陸	北陸農政局 消費生活課	076-232-4227	沖縄	沖縄総合事務局 消費・安全課	098-866-1672