

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ことができます。



「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

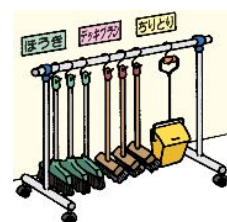
- 器具や機械は、それぞれ決められた洗浄の手順を守る。
- 機械は可能な限り分解して洗浄を行い、部品と部品のつなぎ目等に汚れが溜まらないようにする。
- 洗浄方法に従って、使用する薬剤が適切であるか確認する。
(薬剤のボトルには、中身を表示しておく)
- 薬剤の濃度が適切であるか確認する。
(薬剤を希釈する際は、薬剤の原液の量と希釈する水の量を正確に測ること)
- 薬剤成分が残らないように十分にすすぐ。
- 使用前に洗浄を行う際は、水気を十分に取り除いて使用する。
- 殺菌消毒を行った後、清潔な保管場所で、乾燥して保管する。
(殺菌消毒の方法：熱湯、アルコール、次亜塩素酸ナトリウム溶液等)
-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

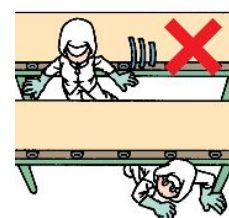
「協働の着眼点」関連項目：5.-（6）-①

- 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



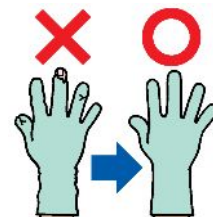
- ヒヤリ・ハットやトラブルが発生した際は、速やか^{すみ}に上司（責任者^{ほうこく}）に報告しましょう。

「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



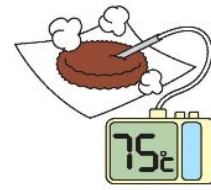
- 汚れたままの手袋^{やぶ}や破れた手袋を使用しないようにし、適宜^{てきぎこうかん}交換しましょう。

「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。

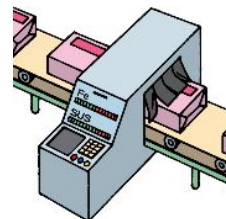
「協働の着眼点」関連項目：5.-（1）-⑤



- 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。

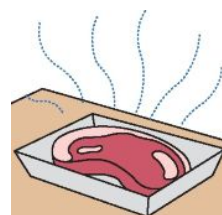
「協働の着眼点」関連項目：3.-（3）-①



● 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

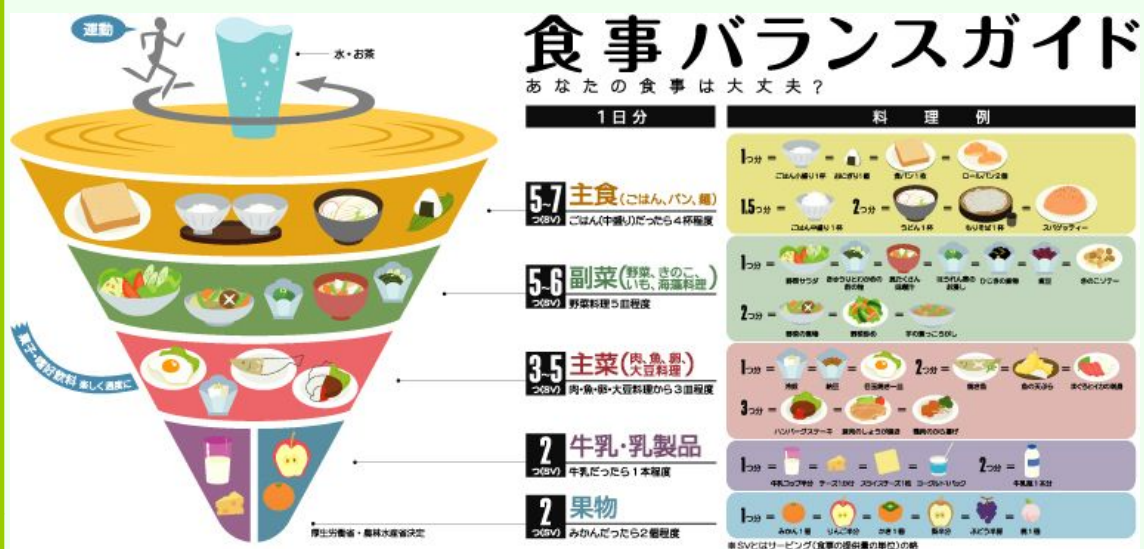
テーマ：バランスの良い食生活をおくるために

◇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



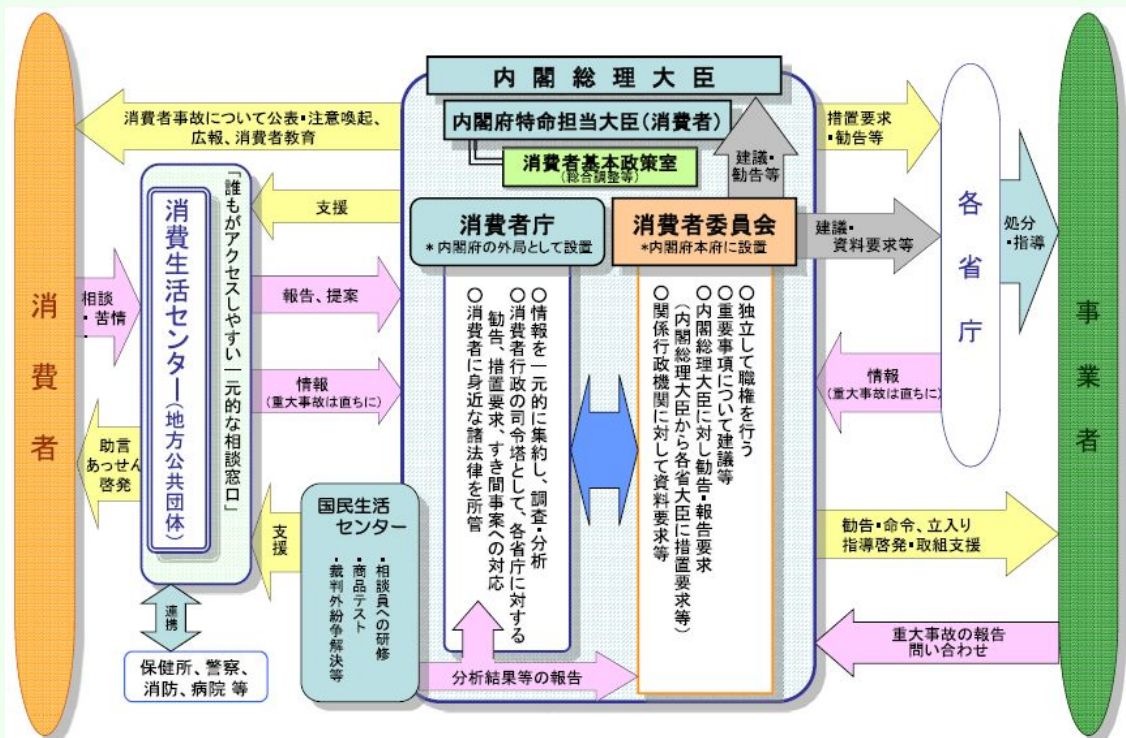
食品情報えとせとら6

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。



消費者庁ホームページより引用

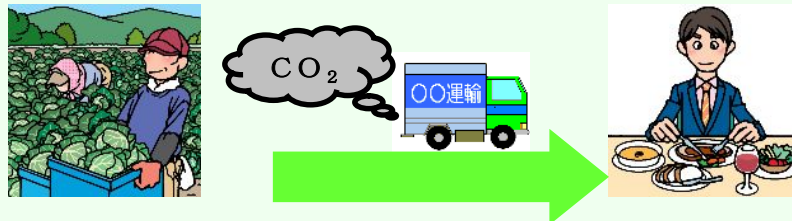
「協働の着眼点」関連項目：13.- (1) -①
13.- (2) -①

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	◎コンプライアンス	
	②社会的要請に真摯に対応する方針を示している			
(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 15 15 20	◎個人衛生 粘着ローラー掛け ◎個人衛生 持ち込み禁止品の管理 ◎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。