

食品製造におけるコンプライアンス

李朝園株式会社
2018.03 改訂 品質管理室 高田

基本原則①
消費者基点の明確化

朝礼で基本理念確認
当社HPを活用してより多くの消費者に情報発信を行う
全社員に向けて研修会を実施し、コンプライアンスの意識向上をはかる

基本原則②
コンプライアンス
意識の確立

組織体制を強化して、コンプライアンスの意識を内外に示す
定期的なコンプライアンス会議開催
コンプライアンス方針を決定、共有する
社員教育訓練を実施
工場内部監査を実施

基本原則③
適切な衛生管理
品質管理の基本

消費者に健康被害を与えず、法令に準じた原材料を使用
法令に準じた包装形態、ラベル表示をする
原材料仕入れ先の事前調査
検査証明、規格書を取りよせ
製造工程での手順の策定と品質基準を設定
設備の洗浄、殺菌、点検
作業従事者の服装、健康状態に注意を払う
冷蔵庫、冷凍庫の温度管理記録をとる
ラベルのダブルチェック
国家資格を有する者による微生物、理化学検査の実施
輸送方法が商品に合致し適切であることの検証
トラブルの際、調査を可能とするために商品サンプルの保存
作業場は清潔に保ち、整理・整頓・清掃
安全にかかる危険要因を分析し、対処
・生物による危険(微生物の繁殖)
微生物の基礎知識を学び、食品を衛生的に取り扱う
・化学的な危険(農薬、カビ毒、重金属、殺虫剤)
農薬、カビ毒、重金属、殺虫剤の使用法、保管方法を明確
・物理的な危険(金属、ガラスの混入)
原材料、製造工程のチェック
金属探知器、X線検知器で検査
衛生、品質管理を遂行するための教育訓練
ルール、マニュアルの整備

基本原則④
適切な衛生管理・
品質管理体制整備

原料納入、製造、保管、物流の過程で衛生上の問題検証
異物混入リスクを調査分析、評価
商品開発の際、科学的根拠に基づいて賞味期限等を設定
教育訓練、研修により品管、製造部門の従業員の能力を向上
法令、社内ルールを遵守
施設・設備の維持管理、記録の手順
内部、外部の監査
原材料、食品の微生物検査、施設拭き取り検査
トレーサビリティ確保

基本原則⑤
情報の収集、伝達、
開示

消費者、取引先の声に耳を傾け、その意見、不満を把握
企業活動などのお客様が求める情報を分かりやすく提供
表示、広告、宣伝活動は関連法規や社会通念を遵守
誤認、誤解の恐れのない表現で様々な媒体を通じて積極的に情報公開
顧客専用窓口を設け、顧客からの申し入れ共有
再発防止、企画、工程改善に反映
事故発生時には利害関係者及び行政と連携し事実確認、原因究明
事故対応マニュアルを整備