

第5回品質管理責任者講習会 ～問題発生時の対応～

平成26年12月5日（金）

一般社団法人 日本冷凍食品協会

本日の講習会の内容

- I . 工場で遵守すべきこと
- II . 品質管理責任者とは
- III . 出荷判定及び製品回収への関与
- IV . 問題発生時の対応(班別演習)
- V . 再発防止と改善活動

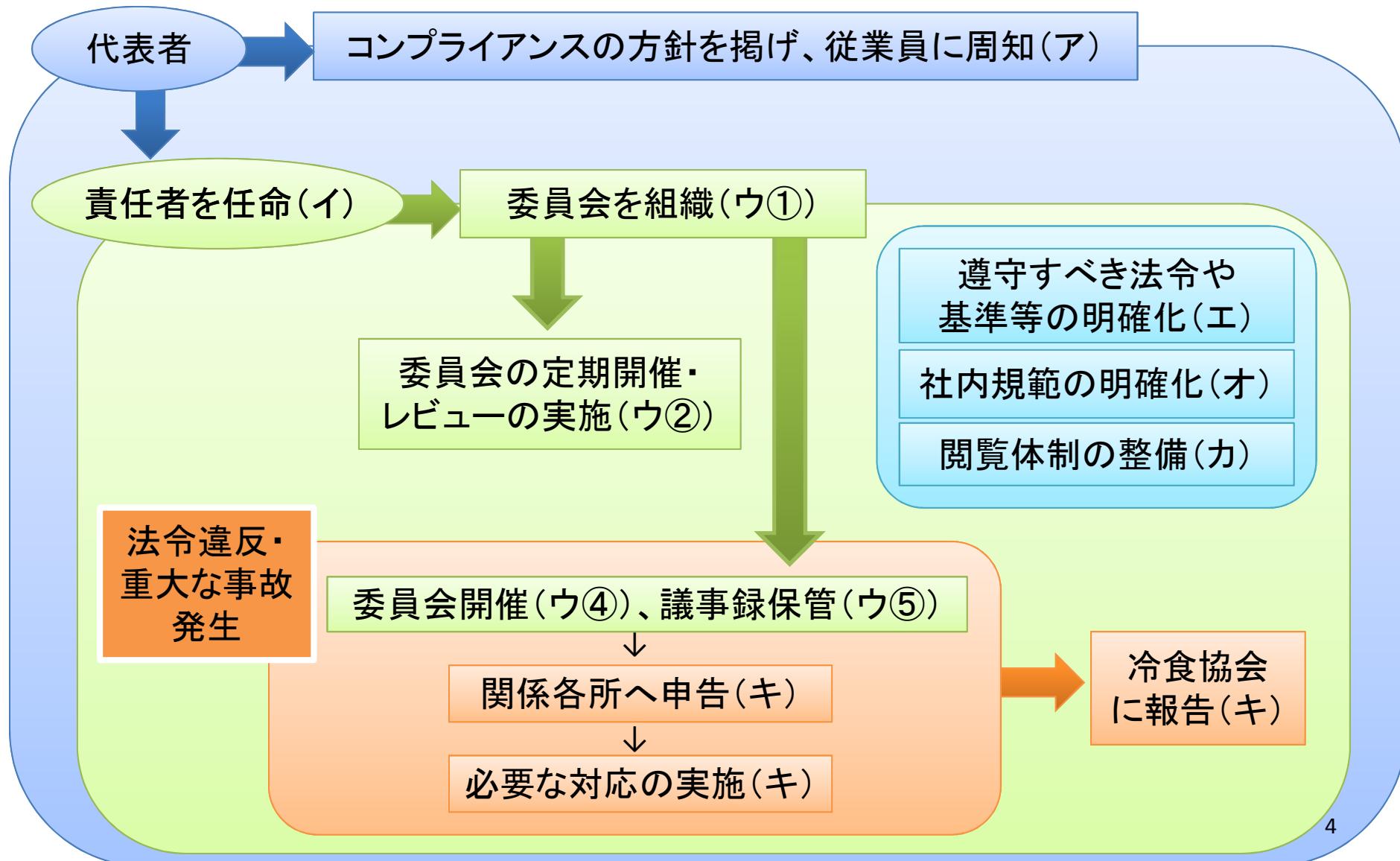
I . 工場で遵守すべきこと

<内容>

1. 認定基準における規格要求事項の概要
2. コンプライアンスとは
3. コンプライアンスに対する組織的活動
4. 守るべき法令や基準等の例

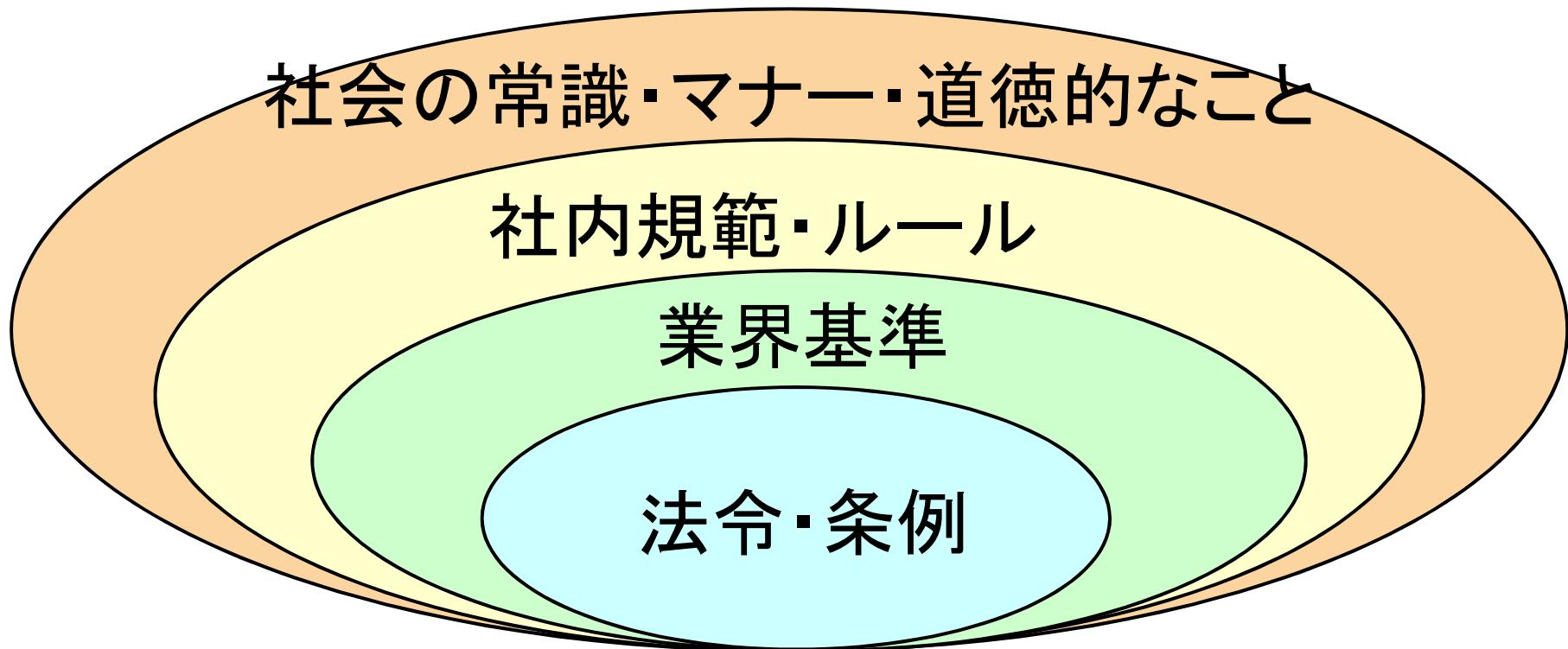
1. 認定基準における規格要求事項の概要

基準 I -1. 関係法令の理解と遵守(コンプライアンスの徹底)



2. コンプライアンスとは

コンプライアンス ≠ 法令遵守



= 法令だけを遵守すればよいのではなく、法令の精神(趣旨)を遵守して行動することである。

- ・コンプライアンスを守ること
会社のためになり、自分と家族を守ることになる。
- ・コンプライアンスを損なうこと
長い時間掛けて築いてきた「安心」や「信頼」が一瞬で失われてしまう。
お客様は、食品に「安全」だけ求めているわけではない。

工場を取り巻くステークホルダー (利害関係者)の例



お客様および社会等からの要請・期待に
どう応えていくかが求められている。

お客様、社会等からの要請・期待等の例

ステークホルダー (利害関係者)	要請・期待等の例
お客様	表示を偽装しない、適切な情報公開
従業員	差別・パワハラ・セクハラ等をしない、 良好なコミュニケーション
地域住民	騒音、異臭、環境保全、省エネ
株主	情報漏洩・インサイダー取引等をしない
原料供給者	優位的地位の乱用をしない
同業者	業界に問題を発展させない
行政機関	法の精神を守る、迅速な報告

コンプライアンス違反の事例

①Aさんは、「国産鶏肉使用」と記載している製品の一部に、
外国産の鶏肉を使用するように上司から命令されました。

反対しましたが、「コスト削減のため仕方ない」「業務命令だ」などと言われました。

Aさんは、上司の命令のため、従いました。

②Bさんは、冷凍食品認定制度において、認定証マークを付した製品の生産量を記載する「冷凍食品格付依頼書」を作成する担当者であった。また、作成後は、上司が承認して提出していた。

しかし、Bさんは、先月、新しく認定証マークを付けた製品を「冷凍食品格付依頼書」に記載し忘れてしまった。その後、Bさんは、今月の報告時に未記載であったことに気付いたが、上司からは何も言わわれないため、そのまま未報告を続けた。

③Cさんは、加熱後の中心温度を測定する担当者でした。1時間に一回測定するルールになっているため、9:00、10:00には測定しましたが、忙しかったため、その次の測定は12:00になってしまいました。

なお、上司は、周りから恐れられており、ルール違反を起こすと一方的に厳しく怒鳴られていきました。

Cさんは、この工程では、過去一年間、結果が基準を逸脱したことがなかったことと、上司に怒鳴られるのがいやだと思い、12:00に測定した結果を、11:00と12:00の記録として記載しました。

④Dさんは、新しい職場に配属されました。そこで働いている先輩の作業方法が、マニュアルとは異なっている方法でした。そのことを指摘しましたが、「この方法で問題が起きていない」「この方法の方が効率がいい」などと言われました。

Dさんは、効率が良く、楽であるという理由から、マニュアルとは違う手順を選びました。

3. コンプライアンスに対する組織的活動

(1) 組織的活動の事例

- ①企業理念、経営理念の明確化
- ②コンプライアンス方針の明確化及び宣言
- ③コンプライアンス責任者・担当者の設置
- ④コンプライアンス委員会の設置
 - ・リスクの把握と具体的対応策の明確化
- ⑤行動規範、行動指針、ガイドライン等の作成
- ⑥集合教育の実施
 - ・朝礼などで、コンプライアンスの方針説明
 - ・コンプライアンス研修で行動規範等の社内浸透
- ⑦内部通報制度などの整備
 - ・コンプライアンス違反の情報が、社内で把握できるシステムの構築と風土の醸成

(2)組織の代表者の役割

- ・従業員に、組織の経営理念、社訓などの基本的な考え方を理解してもらう努力を行うこと。

「お客様のために」
「社会のために」

- ・代表者自らがルールを理解し、遵守すること。

コンプライアンスが実践される(ルールを守る)
風土づくり

※参考

「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/sansin/080325.html>

基本原則

1. 消費者基点の明確化
2. コンプライアンス意識の確立
3. 適切な衛生管理・品質管理の基本
4. 適切な衛生管理・品質管理のための体制整備
5. 情報の収集・伝達・開示等の取組

4. 守るべき法令や基準等の例

(1) 法令(守るべき法令の例)

- 1) 食品安全基本法
- 2) 食品衛生法
- 3) 景品表示法
- 4) 食品表示法

(2) 地方公共団体の条例

(3) 冷凍食品認定制度

(4) 工場での社内基準、作業手順等

(1) 法令(守るべき法令の例)

1) 食品安全基本法(概要)

目的

食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責任及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進

基本理念

- ①国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられること
- ②~~食品供給工程の各段階において、食品の安全性の確保のために必要な措置が適切に講じられること~~
- ③国際的動向及び国民の意見に配慮しつつ科学的知見に基づき、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられること

関係者の責務・役割を明確化

●国の責務

●地方公共団体の責務

●消費者の役割

●食品関連事業者の責務

- 基本理念にのっとり、
- ・食品の安全性の確保について一義的な責任を有することを認識し、必要な措置を適切に講ずる
 - ・~~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

リスク分析手法の導入

- ①食品健康影響評価(リスク評価)の実施
- ②リスク評価に基づいた施策の策定(リスク管理)
- ③関係者相互間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)

食品安全委員会の設置

2) 食品衛生法(概要)

1. 目的

食品衛生法は食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって**国民の健康の保護を図ること**を目的としており、主な食品営業の他、食品、添加物、器具、容器包装等を対象に飲食に関する衛生について規定している。

2. 営業許可と施設基準

3. 食品等に対する規制

(1) 不衛生食品等の販売等を禁止

- ア 腐敗、変敗したもの、または未熟なもの
- イ 有毒、有害物質が含まれ、もしくは付着し又はこれらの疑いのあるもの
- ウ 病原微生物による汚染やその疑いのあるもので人の健康を損なう恐れのあるもの
- エ 不潔、異物の混入、添加などにより人の健康を損なう恐れがあるもの

(2) 食品の製造方法について基準を定め、成分について規格を定めることができる。

- ア 食品(成分規格、製造基準、加工基準、調理基準、保存基準)
- イ 添加物(成分規格、保存基準、製造基準、使用基準)
- ウ 器具及び容器包装(材質別規格、用途別規格、製造基準)

(3) 表示の基準が定められている場合には、基準に合う表示のないものは、販売したり、販売の用に供するために陳列したり、または営業上使用したりしてはならない。

(4) 販売の用に供し、または営業上使用する食品等を輸入しようとする者は、厚生労働大臣に届け出なければならない。

4. 監視指導

3) 景品表示法(概要)

景品表示法は、正式には、「不当景品類及び不当表示防止法」といいます。

景品表示法は、商品やサービスの品質、内容、価格等を偽って表示を行うことを厳しく規制するとともに、過大な景品類の提供を防ぐために景品類の最高額を制限することにより、消費者のみなさんがより良い商品やサービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守ります。

＜景品表示法の目的＞

一般消費者の利益の保護 ⇔ 不当な顧客誘引の禁止

＜不当な表示の禁止＞

消費者に誤認される不当な表示を禁止しています。

① 優良誤認表示

- ・内容について、実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に示す表示
- ・内容について、事実に相違して競争業者に係るものよりも著しく優良であると一般消費者に示す表示

② 有利誤認表示

- ・取引条件について、実際のものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤解される表示
- ・取引条件について、競争業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示

③ 商品・サービスの取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがあると認められ内閣総理大臣が指定する表示

＜過大な景品類の提供の禁止＞

景品類の最高額、総額等を規制することにより、一般消費者の利益を保護するとともに、過大景品による不健全な競争を防止しています。

4) 食品表示法(概要)

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。

(現行、任意制度となっている栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする)

整合性の取れた表示基準の制定

消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示

消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与

効果的・効率的な法執行

目的 消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

【新制度】

- ・食品を摂取する際の安全性
 - ・一般消費者の自主的かつ合理的な
食品選択の機会の確保
- 【現行】
- ・食品衛生法…衛生上の危害発生防止
 - ・JAS法…品質に関する適正な表示
 - ・健康増進法…国民の健康の増進

○ 基本理念 (3条)

- ・食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利（安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供）の尊重と消費者の自立の支援を基本
- ・食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮

食品表示基準 (4条)

- 内閣総理大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、食品表示基準を策定
 - ① 名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項
 - ② 前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項
- 食品表示基準の策定・変更
～厚生労働大臣・農林水産大臣・財務大臣に協議／消費者委員会の意見聴取

食品表示基準の遵守 (5条)

- 食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

指示等 (6条・7条)

- 内閣総理大臣（食品全般）、農林水産大臣（酒類以外の食品）、財務大臣（酒類）～食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示
- 内閣総理大臣～指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令
- 内閣総理大臣～緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令
- 指示・命令時には、その旨を公表

立入検査等 (8条～10条)

- 違反調査のため必要がある場合
～立入検査、報告徵収、書類等の提出命令、質問、收去

内閣総理大臣等に対する申出等 (11条・12条)

- 何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき～内閣総理大臣等に申出可
⇒内閣総理大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置
- 著しく事実に相違する表示行為・おそれへの差止請求権
(適格消費者団体～特定商取引法、景品表示法と同様の規定)

権限の委任 (15条)

- 内閣総理大臣の権限の一部を消費者庁長官に委任
- 内閣総理大臣・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・保健所設置市等に委任
(政令)

罰則 (17条～23条)

- 食品表示基準違反(安全性に関する表示、原産地・原料原産地表示の違反)、命令違反等について罰則を規定

附則

- 施行期日～公布の日から2年を超えない範囲内で政令で定める日から施行
- 施行から3年後に見直す旨規定を設けるほか、所要の規定を整備

(参考) 表示基準(府令レベル)の取扱い

- 表示基準の整理・統合は、府令レベルで別途実施
(法律の一元化による表示義務の範囲の変更はない。)

【今後の検討課題】

- 中食・外食(アレルギー表示)、インターネット販売の取扱い～当面、実態調査等を実施
- 遺伝子組換え表示、添加物表示の取扱い～当面、国内外の表示ルールの調査等を実施
- 加工食品の原料原産地表示の取扱い
～当面、現行制度の下での拡充を図りつつ、表示ルールの調査等を実施
- ～上記課題のうち、準備が整ったものから、順次、新たな検討の場で検討を開始
- 食品表示の文字のポイント数の拡大の検討 等

4) 食品表示法(概要)

新食品表示法制定に伴う表示基準の移行について(イメージ)

案

- 法律には、事業者が遵守すべき表示基準を定める旨を規定。その中で、栄養表示は、表示基準で定める事項の例示として規定。
- 原料原産地をはじめとする個別の義務表示事項については、現行法令のとおり、府令・告示で規定することを想定。



(2)地方公共団体の条例

<条例の事例>

- ・ 東京都消費生活条例の規定に基づき「調理冷凍食品」に定められている表示事項

- ①原材料配合割合
- ②原料原産地名

※調理冷凍食品の適用範囲は、農林畜水産物に、選別、洗浄、不可触部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食品に供されるもの。

ただし、原材料配合割合については、JAS法に基づく調理冷凍食品品質表示基準により定められている品目を除く。

原料原産地名については、JAS法に基づく品質表示基準により原料原産地表示義務が課せられている品目を除く。

(3) 冷凍食品認定制度

1) 3つの必須要件

- ①品質管理部門が他部門から独立していること
- ②微生物検査室を工場敷地内に設置していること
- ③製品の品質を保持するに十分な凍結条件にて生産されていること

2) 2つの認定基準

I : 品質・衛生管理体制に係わる基準

- 1. 関係法令の理解と遵守
- 2. 責任と権限の明確な組織
- 3. 従業員に関する管理
- 4. 従業員の品質管理・衛生教育
- 5. 品質検査・衛生検査体制
- 6. クレームへの対応と再発防止体制
- 7. 原材料の管理
- 8. 製品管理
- 9. 工程管理基準の整備と運用
(HACCP的管理手法の導入)
- 10. 冷凍食品製造工場で実施すべき
その他の衛生管理項目
- 11. 文書及び記録管理規定

II : 施設・設備に係わる基準

- 1. 工場敷地内環境
- 2. 作業場施設の構造
- 3. 工場内設備の要件
- 4. 原材料保管施設
- 5. 製品保管施設
- 6. その他の施設
- 7. 機械器具および搬送装置
- 8. 品質および衛生管理施設

(4) 工場での社内基準、作業手順等

<事例>

- ・ コンプライアンスに関する内容
- ・ 内部監査、マネジメントレビューに関する内容
- ・ 従業員の管理に関する内容
- ・ 教育に関する内容
- ・ 品質検査、衛生検査に関する内容
- ・ クレーム対応に関する内容
- ・ 原材料供給者の選定に関する内容
- ・ 工程管理に関する内容
- ・ 製品管理に関する内容
- ・ 一般的衛生管理プログラムに関する内容
- ・ 文書記録の管理に関する内容