

食品安全を確実にする為の柱

従業員の教育・訓練マニュアル

(サンプル版)

マトハヤ・フーズコンタクト(株)

目 的

近年の食品事故（食中毒、食品異物混入、食品表示ミス）の多くは、企業内のシステム（ルール等）及び作業場の構造的な欠陥に起因することもあります。多くの食品事故の発生の原因はそれらを運用する「人」によって起きています。そして、これらの事故は、油断やうっかりミスだけではなく、無認識からくる判断の誤りによって引き起こされることも少なくありません。

このことから当社では「人は最大の資産」と位置づけ、「全従業員が定められたルールを確実にこなせる能力の習得」、更にまた「生産能力・処理能力を上回る等、定められたルールを超えた場合に、適切な判断を下す能力を身につける」ことを最終目的とした当該教育・訓練マニュアルの制定をいたします。

平成 年 月

株式会社

<p>従事者の衛生管理等に関する教育・訓練マニュアル</p>	<p>文書 ：</p>
	<p>作成日：</p>
<p>1. 目的 製品の安全性、品質を確保するため、当社の従事者に対し、教育、訓練を実施します。</p> <p>2. 適用範囲 当社の従事者全員。</p> <p>3. 実施内容、方法 下記の事項を基本に具体的には「表1：食品安全管理力量表」及び「表2：食品安全・衛生管理の基本知識表」を使用し教育、訓練を実施する。その内容、方法については、「教育計画（教育計画・実績表）」及び、各「教育実施要領」に基づくものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 一般的衛生管理 b. 法規・表示 c. 作業方法、保全 d. HACCP e. 重要工程における管理 f. 製造技術、検査技術 g. その他必要と思われる事項 <p>4. 責任者 品質、衛生に関する教育・訓練は、食品安全責任者（個人、チーム）を責任者とし、実施計画、内容、結果について承認する。</p> <p>5. 計画 食品安全責任者は、教育訓練実績、担当部署、経験等を考慮し、教育訓練の年度計画を立案し、「教育計画（教育計画・実績表）」を作成する。</p> <p>6. 実施方法 食品安全責任者は、「教育計画（教育計画・実績表）」、各「教育実施要領」に基づき、個々の教育訓練を実施する。</p> <p>重大な食品事故の発生や法規改正が生じた場合など、別途教育が必要と判断された場合には、年度計画以外に臨時に教育を計画、実施する。</p> <p>実施については、食品安全責任者を責任者とし、各部署との調整、連絡等を行う。</p> <p>7. 記録・評価 教育訓練の結果は、その都度「教育計画・実績表」若しくは「教育記録（非定例）」及び「教育カルテ」に記録する。食品安全責任者は、結果を評価、記録し、経営責任者に報告する。</p>	

対 象	求められる力量
食品安全管理担当 (個人・チーム)	一般的衛生管理事項の設計ができる。 品質、衛生面を考慮した作業、管理体制の設計ができる。 現場の衛生状態の検証及び問題点の改善策の立案ができる。 品質面でのトラブル・不良についての対処の判断、指示が的確にできる。 行政機関、業者等と適切な情報提供、交換、交渉ができる。
品質管理・品質保証担当 (部署)者	品質の設計の安全性についての検証ができる。 品質の判定ができる。 現場の衛生状態の検証ができる。 問題点の指摘及び改善の指導ができる。 問題の重要性の判定ができる。 クレーム・トラブルの改善指導ができる。 クレーム処理(対外部、内部)が的確にできる。 基本的な食品衛生の教育、指導ができる。
現場(工場)責任者 (主任・課長)	品質、衛生面を考慮した作業を指導できる。 現場の衛生状態のチェックができる。 問題点の指摘及び改善の立案ができる。 異常の判定が的確にできる。 現場でのトラブル・不良についての対処の判断が的確にできる。 クレーム・トラブルの原因分析・改善策が立案できる。
一般社員	マニュアルに従い担当者を指導できる。 基本的な衛生管理事項を理解し、マニュアル等の意味を知った上で作業ができる。 基準に従い、異常の判定ができる。 異常時などの連絡、報告が的確にできる。
パート(長期)	基本ルールに従い作業ができる。 基本衛生の必要性を理解している。
アルバイト(短期)	やってはいけない行為、やるべき行為を理解している。

表 1 : 食品安全管理力量表

表 2 : 食品安全・衛生管理の基本知識表

知識・情報		食品安全 管理担当	品質管 理等 担当	現場責 任者	一般 社員	パート
衛生管理技術	微生物制御基礎					
	洗浄殺菌技術					
	防虫防そ知識					
	5S・7S					
微生物学	微生物の基礎知識					
製造技術関連	殺菌技術					
	製造機器改善技術					
	包装技術					
設備保全技術	設備保全技術全般					
衛生管理基礎	食中毒の基礎知識					
	食中毒防止の三原則					
	個人衛生					
	虫の基礎知識					
	微生物の増殖防止					
	微生物の汚染防止					
	異物対策					
表示・法規関連	食品衛生法・JAS法等					
	添加物表示					
	アレルギー表示					
	原料原産地表示、他					
	アレルギー表示の基礎					
	報告・連絡ルール					
情報	食品事故情報					
	クレーム情報					

(: 指導できるレベル、 : 理解レベル、 : 必要な部署担当者)

実施要領 1 : リーダー社員育成衛生教育		作成者 : 更新日 :
対 象	入社 3 年以上の社員	管理部署 :
目 標	基本的な衛生や関連法規の知識を習得することにより、リーダーとして下位者の衛生指導を行える能力をつける。	
実施方法	8 か月間 (毎週 1 回、20 分)	
基本衛生管理講座 カリキュラム		
単 元	講座名	内 容
1 . 衛生管理の重要性		
2 . 食中毒の知識	食中毒とは	
	食中毒の起きるまで	
	食中毒防止の 3 原則	
	最近の食中毒	
3 . 微生物の基礎知識	微生物の基礎知識	
	菌を「殺す」ということ	
	菌の増殖	
	「汚染」とその防止	

実施要領 3 : 新規採用 衛生研修		作成 :	
		更新 :	
対 象	新規採用者、パート・アルバイト採用時	管理部署 :	
目 標	衛生的な作業のための、最低限のルール・心得を身につける。		
担当者	品質管理担当		
研修内容・方法			
実施時期	項 目	内容・方法	時 間
就労前	1 . 衛生の心得	「衛生の心得」に従い、基本ルール説明	30分
	2 . 入室訓練	入室ルールを実践させ、指導を行う <ul style="list-style-type: none"> ・ 服装ルール ・ 健康チェック ・ 手洗い ・ ローラー掛け ・ 持ち込み禁止ルール 	30分
	3 . 現場巡回教育	各作業室での注意事項の説明 <ul style="list-style-type: none"> ・ 各作業場への入室ルール ・ 原材料等の保管場所と持ち出し ・ トイレ等の使用ルール ・ 安全面についての注意 	
就労 1 か月後	1 . 就労後確認	不明点などの相互確認	1 時間